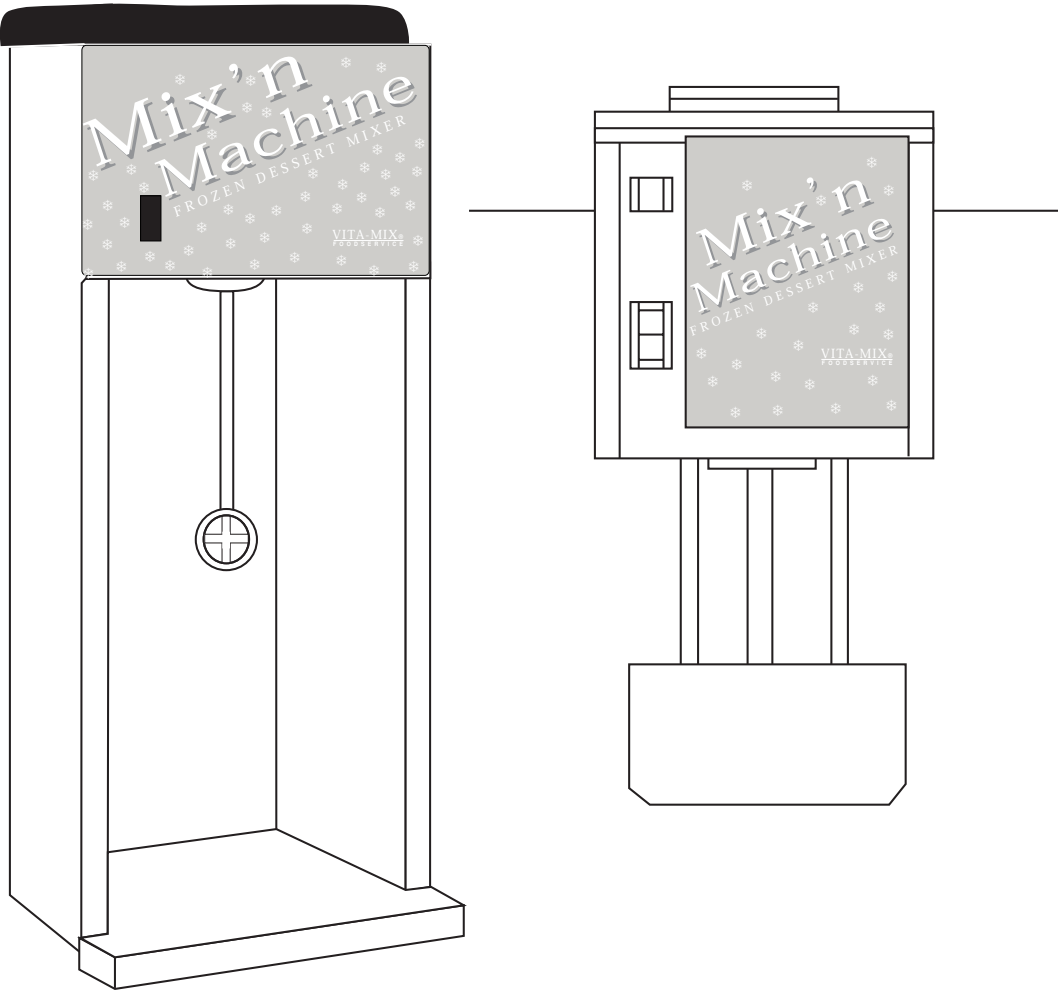


VITA-MIX® CORPORATION

# Mix'n Machine™

INTERNATIONAL / LATIN AMERICAN OWNER'S MANUAL





# INRIKTNING AV PERMANENT AGITATORSKAFT

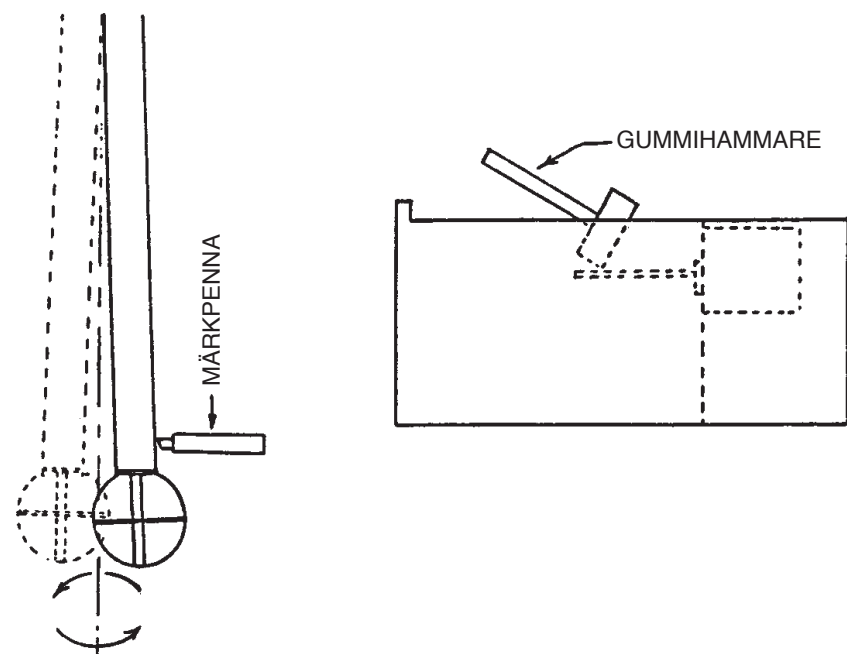
Agitatorskaftsförlängaren (#SCM-800) skruvas på änden av motorskaftet med en slunga (DDR-800) emellan (högergångad). Detta skaft är alltid inriktat innan det lämnar fabriken men skev belastning eller slag vid frakt, förflyttning eller bruk kan orsaka felaktig inriktning.

## Åtdragning av skaftförlängaren:

Varning - Risk för elektriska stötar - Dra först ur sladden. Se till att skaftförlängaren är ordentligt pågängad på motorskaftet med slungan i mitten. Ett löst skaft kommer alltid att bete sig som om det är felaktigt inriktat och orsaka vibrationer. För att dra åt skaftet, avlägsna den svarta hättan och håll fast motorskaftet med en skruvmejsel i spåret på toppen. Roter sedan agitatorn med handen tills dess att den sitter åt. Om det är nödvändigt att använda verktyg för att hålla fast skaftförlängaren, se till att skydda den från rispor då dessa försämrar möjligheten att hålla den ren.

## Inriktning:

Om skaftet fortfarande är felaktigt inriktat, rotera skaftet för hand samtidigt som du håller en märkpenna nära den nedre änden. Den första sidan som pennan vidrör är den som är mest skev. Lägg MIX’N MACHINE med baksidan ner (avlägsna plastagitatorn så att den inte bryts av) och slå till på den markerade sidan med en gummihammare. Upprepa detta tills dess att pennan lämnar märken nästan hela vägen runt skaftet och maskinen fungerar problemfritt igen. Avpassa kraften i slagen så att skaftet förflyttas mot centrum utan att du slår för hårt.



## TABLE OF CONTENTS

English .....	2
Dansk .....	11
Français .....	17
Deutsch .....	23
Ελληνικά .....	29
Italiano .....	35
Nederlands .....	41
Norsk .....	47
Polsku .....	53
Portugues .....	59
Español .....	65
Svenska .....	71

Thank you for purchasing the  
**Mix'n Machine™** by Vita-Mix®!

THE "MIX'N MACHINE" MIXER COMBINES A FAST STRONG INDUCTION MOTOR WITH DIFFERENT STYLES OF SAFE PLASTIC AGITATORS. BY RAPIDLY MOVING THE CUP UP AND AROUND THE AGITATOR, A THOROUGH MIXING JOB CAN BE ACCOMPLISHED IN AN AVERAGE OF 10 SECONDS. THE HAZARDOUS STAINLESS STEEL AGITATORS OF OTHER BRANDS, (USED IN THE CENTER OF THE CUP TO AVOID CUTTING CUPS AND HANDS), TAKE MUCH LONGER TO DO THE SAME JOB. WITH THE MIX'N MACHINE, THE CUSTOMER IS SERVED FASTER WITH A MINIMUM OF LABOR AND MACHINE TIME. MAKE SURE YOUR OPERATORS LEARN TO MOVE THE CUP UP AND DOWN AND AROUND TO ACHIEVE MAXIMUM BENEFITS FROM THIS MACHINE.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this mixer or any other electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instruction before operating.
2. To protect against electrical shock, do not put motor chamber (top of mixer) into water or wash the upper portion of the mixer with excess water.
3. Children should not be allowed around appliances without close supervision.
4. Make sure the mixer is sitting or mounted solidly on a sturdy surface during use.
5. Unplug the power cord from the wall outlet when not in use, before disassembling, when putting on or taking off parts, or when cleaning other than power washing the agitator.
6. Avoid contacting moving parts.
7. The use of attachments not recommended or sold by Vita-Mix may cause fire, electric shock, injury or other damages.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of counter or touch hot surfaces.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
11. Keep hands, finger, wash cloth, and other items away from agitator when running.
12. Always keep splash guard in place while running.
13. The mixer comes equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong wall outlet. Make sure your outlet has a properly installed and functional ground.
14. This is a "Y" type cord attachment intended to be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

## INSTRUKTIONER FÖR UTBYTE AV DELARNA

Maskindelsdiagrammet på sidorna 8 och 9 illustrerar merparten av vad du behöver veta för att reparera och ge service till denna maskin. Följande instruktioner bör dock efterföljas:

### VARNING - RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR

1. Se alltid till att sladden till maskinen är urdragen innan toppen avlägsnas eller reparationer påbörjas.
2. Ersätt endast delarna med korrekta reservdelar från Vita-Mix eller en auktoriserad distributör.
3. Innan maskinen tas i bruk igen, se alltid till att ledningarna är korrekt indragna i enheten enligt kopplingsche-mat, att säkerhetsjorden är korrekt inkopplad och att toppen är korrekt tillbakasett.
4. Drag aldrig i eller tryck på agitatorskftet. Använd heller aldrig agitatorskftet för att bära eller förflytta mix-ern då för höga påfrestningar i sidled kan leda till att skftet böjs. Detta kan medföra oväsen, vibrationer eller förkortad livslängd. (Se även instruktionerna för inriktning av agitatorskftet.)

### MONTERINGSSATS MED INSTRUKTIONER FINNS TILLGÄNGLIGA FÖR DEN VÄGGMONTERADE MIX'N MACHINE.

Mix'n Machine-modellerna VMO802 och VMO802A kan monteras på vänster eller höger framsida av ett skåp eller annan utrustning. De kan också monteras på en vägg. Hållare medföljer för montering på trätor. OBS: Väg-guttaget måste vara så placerat att stickproppen är tillgänglig.

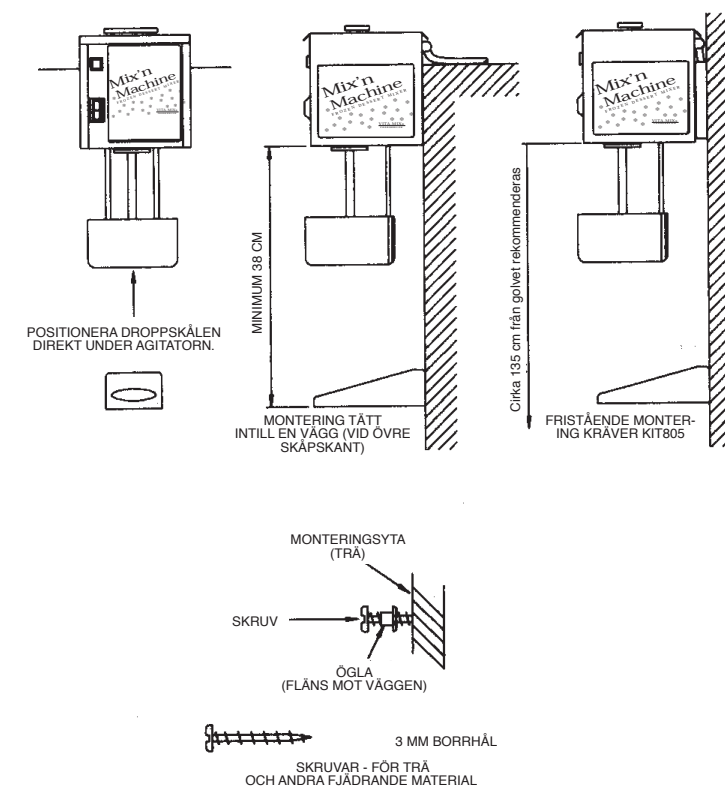
Vid montering tätt intill en vägg måste Mix'n Machine sticka ut över toppen på skåpet eller utrustningen för att bereda plats för sladden och ventilationshålet på toppen. Där detta är omöjligt, använd KIT805 för fristående montering. Klipp ut den medföljande schablonen och klistra fast den på den yta där mixern ska stå.

För montering på en träyta, borra tre (3) hål med tre (3) mm diameter. Inplacera ögla eller plastplattan för fristående montering och dra åt skruven.

Mixern kan nu på ett enkelt sätt sättas upp på eller tas ned från väggen utan verktyg.

DÅ MIXERN INTE ÄR MONTERAD, VAR FÖRSIKTIG MED ATT INTE BÖJA GLIDSTÄNGERNA ELLER SKAFTET DÅ DETTA KAN FÖRHINDRA ATT DE FUNGERAR FRIKTIONSFRITT.

**OBS:** Hålstorleken är olika för olika monteringsytor. Välj korrekt borrhålsstorlek efter typ av yta innan borrar gör. Fristående montering kräver KIT805.



## RENGÖRINGSINSTRUKTIONER

### PERMANENT AGITATOR:

1. Fyll en hållbar kvadratisk eller rektangulär behållare upp till 2.5 cm från kanten med varmt (45°C) vatten innehållande Ivory diskmedel (1/4 dl till 1 liter vatten). Behållaren bör vara djup nog för att hela agitatorn, inklusive skaftet, ska kunna sänkas ned.
2. Håll upp behållaren runt agitatorn och skaftet, så att vattnet nästan når upp till botten av motorrummet, och slå på mixern. Låt den gå i ca. 15 sekunder. Upprepa detta moment åtskilliga gånger. Se till att alla delar av skaftet som varit i kontakt med matvaror är nedsänkta i vattnet. (Glidande stänkskydd måste avlägsnas före rengöring.)
3. Upprepa steg 2 men använd istället 40°C varmt sköljvatten utan diskmedel.
4. Upprepa steg 2 men använd istället en 100 ppm (0.1 %) lösning av Stera-R-Sheen Green Label. Håll agitatorn och skaftet i lösningen under minst 2 min. För att blanda till en lösning, tag en rågad matsked (cirka 28 gram) Stera-R-Sheen Green Label per 3.8 liter varmt (cirka 40°C) vatten.
5. Börja varje dag med att omsterilisera enligt ovanstående instruktioner.

### ALLA MODELLER:

6. Dra ur sladden på mixern.
7. Väggh monterade enheter: Avlägsna den glidande stänkskärmen (\*). Rengör i tvättlösning och sterilisera den. Använd inga slipmedel eller pappershanddukar som kan skrapa ytan. Undvik även rengöringsmedel som innehåller ammoniak (flertalet fönsterputsmedel). Rengöring i diskmaskin rekommenderas ej.  
(\*För att avlägsna den glidande stänkskärmen, kläm ihop de rörliga stängerna och för skärmen nedåt. För att sätta tillbaka den glidande stänkskärmen, för skärmen upp och över stängerna till den knäpper fast. Sterilisera igen vid dagens början.)
8. Rengöring av de rörliga stängerna: Torka helt enkelt av stängerna. TAG INTE av de rörliga stängerna från mixern.
9. Alla ytor av rostfritt stål kan rengöras och steriliseras med vilka kommersiellt tillgängliga rengöringsmedel som helst. Spruta dock inte in vatten eller andra vätskor i motorrummet. Använd inte ett överflöd av vatten runt strömbrytaren, motorskyddet eller sladdens ingångshål. Frätande medel kan orsaka märkbara förändringar i ytbehandlingen. Se till att alla områden i och runt om motorrummet är torra innan mixern åter kopplas in i vägguttaget.

**OBS:** Försök aldrig att torka av skaftet medan mixern är igång. Trasan kan slitas ur din hand vilket kan leda till obalans och möjlig personskada eller skador på utrustningen.

Skedagitatorn är engångs och bör kasseras efter en användning.

## SKYDD AV MOTORN

Din mixer är utrustad med ett motorskydd som är placerat på höger sida av motorhöljet. Om motorn av någon anledning är förhindrad att rotera (fastlåst rotor) eller på annat sätt överbelastad kommer motorskyddet att lösa ut. Om detta sker, se till att motorn kan rotera fritt, vänta en kort stund medan den kyls ned innan motorskyddsknappen trycks tillbaka och motorn slås på igen. Avlägsna eller kringgå aldrig motorskyddet.

## UTBYTE AV PERMANENTA AGITATORER

Den permanenta agitatorn är ingängad i skaftet med en högervriden gänga. För att installera eller avlägsna den, håll agitatorn i ena handen och skaftet i den andra och vrid det i ena eller andra riktningen efter behov. Använd inte verktyg för att hålla agitatorn eller skaftet då de kan skadas. Då du använt den sista agitatorn beställ fler till ditt lager.

## INTRODUCTION

Mixing various candies, cookies, fruits, nuts, liquid flavors and other food items into ice cream or frozen yogurt has made unlimited different combinations of flavors and textures available with only one freezer or starting flavor.

The development of counter top and wall mount mixers have made this unlimited resource available to even very small retail outlets or any where with limited counter space at an affordable cost. The economic advantages of this process are enormous. Mixing these combinations directly in the individual serving cup leaves a minimum of waste and clean up.

Vita-Mix has engineered the Mix'n Machine to best meet the economic and practical needs of the commercial user as follows:

1. **Motor:** Features a heavy duty ball bearing induction motor (like a commercial drill press) with plenty of power and years of life expectancy for the busiest year-round establishments. By contrast, the Mix'n Machine does not have brushes (like a hand drill), belts, couplings, extra bearings, or gears to consume power, produce extra heat, make noise, require alignment, or wear out. The Vita-Mix motor is further designed to maintain the optimal speed (3485 RPM) throughout the load range. This feature will keep your product more consistent. The motor has been carefully sized with plenty of power to perform its function, but not enough to present a safety hazard.
2. **Drive:** The motor mounted shaft has no separate drive components; it uses heavy duty prealigned ball bearings - no extra parts or noise.
3. **Permanent Agitators:** Soft serve and Hard ice cream permanent agitators are made out of FDA and NSF approved food safe material and present smooth, rounded surfaces to the cup at any contact point. They are safer for people, cups and product. (Use Mix'n Machine cup holders for hard ice cream).
4. The new patented disposable spoon agitator option now makes the Mix'n Machine into a self serve process or eliminates a clean up step for an operator. This agitator is also designed for operator safety. (Now you have the option to convert your Standard Mix'n Machine to either the Permanent Agitator Model or to a Disposable Spoon Agitator Model regardless of which Model you start with.)
5. **Splash Guard:** Made of clear attractive acrylic, it catches food material thrown from the blade. It conveniently rotates up and out of your way for easy operation and is easily removed for cleaning.
6. **Moving Splash Guard:** Made out of NSF and FDA Certified polycarbonate material, it moves up and down along with the cup catches food material thrown from the agitator over all 360°, inhibits throw out at the top, and thus keeps the inside of Mix'n Machines and counter tops cleaner as well as protecting the whole working area with wall mount units. Also, it is a built-in cup limiter which prevents agitators from going through the bottom of cups. It is easily removed for cleaning. You may want extra sliding splash guard cups to keep a clean machine all the time. The sliding splash guard snaps onto the ends of the rods. When mixing, this splash guard sits on top of the cup collar and rides up and down with your motion. It prevents splash from the top when mixing and it catches spin off from the agitator when it drops back into its resting position. The splash guard is easily removed for cleaning. The splash guard serves as a cup limiter to protect the bottom of 16 oz. cups with disposable collars from penetration with mixing spoons. The spacer tubes (2 enclosed) can be slid on the rods just above the sliding splash guard. These fit snugly on the rods and stay in place when cleaning. With these tubes in place, the splash guard serves as a cup limiter for 12 oz. cups with disposable collars. Simple spacer tubes of other lengths on the sliding rods can be used to protect other smaller cups.
7. **Frame:** It is a simple, strong stainless steel design with splash area joints sealed.
8. **Wall mount Mix'n Machine:** This is also a simple, strong stainless steel design available only with moving splash

## INTRODUCTION (continued)

9. Wall mount drip pans available: To catch dripping from agitators of wall mount Mix'n Machines. These drip pans are easily removed for cleaning.
10. Moving splash guard Mix'n Machine: This is similar to the Standard Mix'n Machine except it comes with the moving splash guard which functions as a built in cup limiter as well as keeps the inside of the housing cleaner.
11. The plug is a "Y" type attachment to be replaced by the manufacturer, its service agent or a qualified person. Please specify the correct plug for the destination country.

## MIXING PROCEDURE

1. Put soft serve product into a serving cup along with ingredients such as liquid flavoring, and ground solids such as candy, cookies, fruit or other condiments.
2. Snap on mix through collar. Slide power mixing spoon up onto the shaft until it snaps into place. (Disposable spoon units only.)
3. Mixing procedure for hard ice cream: Use cup holder or use sturdy cup to prevent the agitator going through the side of the cup. This hard ice cream agitator is specially designed to mix the product as 5°F (Scooping temp) aggressively and thoroughly without wasting any time.
4. Hold the cup securely in your hand and with a swirling motion, work it up over the spinning agitator. (If ice cream is hard, this should be done slowly.) Develop your own technique for the finished product characteristics you want. The agitator will do some chipping and breaking of the solids. However, it is not intended to completely pulverize them as solid chunks are expected to be evident in the final product.
5. Both the permanent agitator and the disposable spoon agitator are designed to reduce the possibility of damage when contacting a paper cup. However, they should not be forced or held solidly against the side or bottom of the cup.
6. Should the cup be hard to hold, either work the agitator into the mix more slowly or start with softer ice cream. Do not continue to operate if you are having trouble holding the cup.
7. When removing the cup, swirl it around the agitator to produce a pleasing product appearance and to avoid leaving a hole in the center of the mixture.
8. When finished mixing, hold the top edge of the cup up around the still turning agitator for a few seconds to allow excess mixture to be thrown back off the agitator and be caught by the cup or Mix'n Machine "mix-through collar."
9. FOR THE CLEANEST OPERATION WITH EITHER STANDARD UNITS OR WALL MOUNT UNITS, use the "spoon agitators" and the Mix'n Machine "mix-through collars" (both disposable). Turn off the mixer, with the spoon still in the cup. Serve the product to the customer with the spoon still in the cup.
10. This mixing action will normally take 10 seconds with soft serve ice cream and a little more for hard ice cream. Some combinations may take more depending upon additives, ice cream temperature, technique, and final product desired. See specific recipes for more detailed information. Most competitive blenders have poorly designed agitators preventing safe aggressive mixing of the product while it is still firm. Slow mixing wastes time and melts your product. Both of which reduce your profits.
11. Use of Moving Splash guard: This splash guard moves up and down on top of either a permanent or disposable cup collar. It will not restrict the circular and up and down motion required for fast efficient mixing. Because of its unique design it catches the food material thrown from the agitator, and shields material from being thrown out the top providing more complete protection.

## INTRODUKTION (fortsättning)

9. Droppskålar för väggmontering finns tillgängliga: Fångar upp dropp från agitatorn på den väggmonterade Mix'n Machine. Dessa droppskålar kan på ett enkelt sätt avlägsnas för rengöring.
10. Mix'n Machine med glidande stänkskydd: Denna modell liknar Standard Mix'n Machine med den skillnad att den levereras med ett glidande stänkskydd som fungerar som en inbyggd muggbegränsare samtidigt som den håller insidan av maskinhöljet renare.
11. Stickproppen är av Y-typ och bör endast ersättas av tillverkaren, dennes representant eller annan kvalificerad person. Var god specificera korrekt typ av stickpropp för respektive destinationsland.

## MIXNINGSPROCEDUR

1. Håll den mjuka produkten i en serveringsmugg tillsammans med övriga ingredienser såsom flytande smaktillsatser och torrvaror såsom sötsaker, kakor, frukt eller andra kryddningar.
2. För in muggen genom kragen och lås fast. För in mixerskeden över skaftet tills den knäpps fast. (Endast för engångsskedar.)
3. Mixning av hårdglass: Använd en mugghållare eller en stadig mugg för att undvika att agitatorn slår igenom sidan på muggen. Denna agitator för hårdglass är utformad för att effektivt och grundligt blanda glassen vid -15°C (skopningstemperatur) utan att förlora tid.
4. Håll muggen stadigt i ena handen och för den upp mot den roterande agitatorn samtidigt som muggen snurras runt. (Om glassen är kall bör denna rörelse utföras långsamt.) Utveckla din egen teknik för att uppnå det slutresultat som önskas. Agitatorn kommer att hacka sönder torrvarorna, men den finfördelar dem inte eftersom meningen är att hela bitar ska synas i den färdiga produkten.
5. Både den permanenta agitatorn och agitatorn för engångsskedar är utformade för att reducera risken för skador då de berör en pappersmugg. De bör dock inte tryckas eller hållas mot sidan eller botten av muggen.
6. Om muggen är svår att hålla, försök att långsammare föra in agitatorn i blandningen eller starta med mjukare glass. Fortsätt inte om du har svårt att hålla muggen.
7. När koppen avlägsnas, snurra muggen runt agitatorn för att uppnå ett tilltalande produktutseende och för att undvika att efterlämna ett hål i mitten av blandningen.
8. När mixningen är klar, håll toppen av muggen runt den roterande agitatorn i några sekunder för att fånga upp överflödigt blandning från agitatorn med koppen eller Mix'n Machines "omblandningskrage".
9. FÖR RENAST MÖJLIGA BRUK AV STANDARDMODELLEN ELLER DEN VÄGGMONTERADE MODELLEN, använd "skedagitatorn" eller Mix'n Machines "omblandningskrage" (bägge engångsprodukter). Slå av mixern medan skeden är kvar i muggen. Servera produkten till kunden med skeden sittande i muggen.
10. Blandningsproceduren tar normalt 10 sekunder för mjukglass och något längre för hårdglass. Vissa kombinationer kan ta längre tid beroende på tillsatser, glasstemperatur, teknik och önskad färdig produkt. Se respektive recept för mer detaljerad information. De flesta konkurrerande mixers har undermåligt utformade agitatorer vilket omöjliggör säker, aggressiv blandning av produkten om den fortfarande är hård. Långsam omblandning ödslar tid och leder till att produkten smälter, två faktorer som minskar din profit.
11. Bruk av Moving Splash Guard (rörligt stänkskydd): Denna stänkskärm rör sig upp och ner över en återanvändnings- eller engångskoppskrage. Den förhindrar inte den rotation eller rörelse upp och ned som krävs för att uppnå snabb och effektiv omblandning. På sin unika utformning ger den bättre skydd genom att fånga upp den mat som slungas ut, och skärma av agitatorn så att inget material kastas ut från toppen.



## INTRODUKTION

Genom att blanda flera olika sötsaker, kakor, frukter, nötter, flytande smaktillsatser och andra matvaror med glass och fryst yoghurt öppnas möjligheten att skapa ett obegränsat antal kombinationer av smaker och konsistenser med hjälp av en enda tillgänglig frysenhet och en grundsmak.

Utvecklingen av bänklacerade och väggmonterade mixers har gjort denna obegränsade möjlighet en realitet även för mycket små affärer eller ställen med begränsat bänkutrymme, och det till ett skäligt pris. De ekonomiska fördelarna med denna process är enorma. Blandning av de ovan nämnda kombinationerna direkt i den enskilda serveringsmuggen producerar minimalt med avfall och medför endast ett minimum av rengöring.

Vita-Mix har konstruerat Mix'n Machine för att på bästa sätt tillfredsställa den kommersiella användarens ekonomiska såväl som praktiska krav på följande sätt:

- Motor:** Innehåller en tålig och slitstark kullagerbaserad induktionsmotor (liknande återfinns i kommersiella bormaskiner) med stor kraft och flera års livslängd även i högt frekventerade etablisemang som håller öppet året runt. Mix'n Machine innehåller inga borstar (till skillnad från handbormaskiner), drivremmar, kopplingar, extra kullager eller växlar som förbrukar energi, producerar extra värme, orsakar buller, kräver inriktning eller slits ut.  
Vita-Mix-motorn är dessutom utformad för att hålla maximal hastighet (3485 varv per minut) under hela processen. Denna egenskap gör att din produkt fungerar mer konsekvent.  
Motorn har noggrant utformats för att ha mer än tillräcklig effekt för att utföra sin funktion, men inte så hög effekt att den utgör en säkerhetsrisk.
- Kraftöverföring:** Den motormonterade axeln har inga separata drivkomponenter; den har extra starka förinriktade kullager - inga extra delar eller buller.
- Permanent Agitatorer:** De permanenta agitatorerna för mjuk- och hårdglass är tillverkade av födoämnessäkra material som är godkända av FDA och NSF. Alla ytor som kommer i kontakt med muggen är släta och rundade. De är säkra för människor, muggar och produkten i sig. (Använd Mix'n Machines mugghållare för hårdglass.)
- Möjligheten att använda den nya patenterade engångsskedsagitatorn** gör Mix'n Machine till en apparat för självservering, alternativt eliminerar ett rengöringsmoment för operatören. Agitatorn är också utformad med tanke på operatörens säkerhet. (Möjlighet finns nu att konvertera din Standard Mix'n Machine, antingen till Permanent Agitator-modellen eller Disposable Spoon Agitator-modellen (med engångssked) oberoende av vilken modell du startar med.)
- Stänkskydd:** Tillverkat av attraktiv, genomskinlig akrylplast. Fångar upp mat som slungas ut från bladet. Roterar behändigt upp och ur vägen för att underlätta operation och rengöring.
- Rörligt stänkskydd:** Tillverkat av ett polykarbonatmaterial som är godkänt av FDA och NSF. Skyddet rör sig upp och ner i takt med muggen och fångar upp den mat som slungas ut från agitatorn. Skyddar 360° runt agitatorn och förhindrar därmed att mat kastas ut ovanför. På så sätt hålls både insidan av maskinen och bänken runt omkring ren. Vid användning av väggmonterade modeller förhindras nedsmutsning av hela området kring apparaten. Skyddet är också en inbyggd muggbegränsare som förhindrar agitatorn att gå igenom botten på muggen. Det kan på ett enkelt sätt avlägsnas för rengöring. Extra glidande stänkskydd kan användas för att alltid hålla maskinen ren. Det glidande stänkskyddet låses fast på änden av stängerna. Vid mixning sitter detta stänkskydd på kanten av muggen och åker upp och ner beroende på hur man rör muggen. Det förhindrar stänk från toppen vid mixning och fångar upp avfall från agitatorn när den faller tillbaka till sin viloposition. Stänkskyddet kan på ett enkelt sätt avlägsnas för rengöring. Stänkskyddet fungerar också som en muggbegränsare för att skydda botten på 500 ml-muggar med engångskragar från att penetreras av mixerskedarna. Avståndsslangarna (2 bifogade) sätts på stängerna just ovanför det glidande stänkskyddet. Dessa smiter åt om stängerna och sitter kvar vid rengöring. Då dessa slangar är på plats fungerar stänkskyddet som en muggbegränsare för 350 ml-muggar med engångskragar. Enkla avståndsslangar av annan längd kan också användas för att skydda andra, mindre, muggar.
- Ram:** En enkel, stark ram av rostfritt stål med förseglade stänklattor.
- För väggmontering:** En enkel, stark design av rostfritt stål endast tillgänglig tillsammans med det glidande stänkskyddet. Denna maskin kan monteras på sidan av ett skåp eller på väggen för att spara bänklats.

## CLEANING INSTRUCTIONS

### PERMANENT AGITATOR:

- Fill a durable square or rectangular container to within 1" of the top with hot (110°F) water containing Ivory liquid detergent (1 oz. per qt.). The container must be deep enough to submerge the entire agitator and the shaft.
- Hold the container up around the agitator and shaft, all the way up to the bottom of the motor chamber, and turn the mixer on. Run for about 15 seconds. Repeat several times. Make sure all portions of the shaft whichever contact food have been submerged. (Sliding splash guard cups must be removed for this cleaning operation).
- Repeat step 2, except use 105°F rinse water.
- Repeat step 2, except use 100ppm solution of Stera-R-Sheen Green label and run agitator and shaft under solution for a minimum of two minutes total. To mix solution use one heaping tablespoon (1 ounce) of Stera-R-Sheen Green Label per gallon of warm water (105°F).
- Resanitize at the start of the day per above instructions.

### ALL MODELS:

- Unplug the mixer.
- Wall Mount Units only:* Remove the sliding splash guard cup (\*) and wash in a detergent solution and sanitize. Do not use any abrasive material or paper towels which would scratch the surface. Also avoid cleaners which contain ammonia (most window cleaners contain ammonia). Not recommended for dishwashers.  
  
(\* To remove the moving sliding splash guard cup, squeeze the travel rods together and slide the guard down. To mount the sliding splash guard cup slide the sliding splash guard cup up over the rods till they snap in place. Resanitize at the start of the day).
- Cleaning the travel rods: To clean the travel rods just wipe them off. DO NOT remove the rods from the mixer.
- All stainless steel surfaces may be cleaned and disinfected with any commercial cleaning solutions. However, do not spray any water or other fluids into the motor chamber. Do not use excess liquid around the switch, motor protector, or cord entry hole. Abrasive may leave noticeable changes in the surface finish. Make sure all areas in and around the motor enclosure are dry before plugging the mixer back in.

**Note:** Never try to wipe the shaft when running. The rag can be ripped from your hand resulting in severe unbalance with possible personal injury or damage to the equipment.

The spoon agitator is disposable and should be discarded after one use.

### MOTOR PROTECTION

Your mixer is equipped with a motor protector mounted on the right side of the motor enclosure. Should your motor be kept from turning (locked rotor) or otherwise be over loaded, the motor protector will trip. Should this occur, make sure the motor is free to rotate and wait a short period for it to cool down before pushing the motor protector button back and restarting the motor. Never remove or bypass your motor protector.

### REPLACING PERMANENT AGITATORS

The Permanent Agitator is threaded into the shaft with a right handed thread. To install or remove it, hold agitator in one hand and the shaft in the other, and turn it in or out as required. Do not use tools on either the shaft or agitator

## PARTS REPLACEMENT INSTRUCTIONS

The component parts diagram detailed on pages 8 and 9 shows most of what you need to know to service this appliance. However, the following specific instructions should be followed.

### CAUTION SHOCK HAZARD:

1. Always make sure the unit is unplugged before removing the top or attempting any kind of repairs.
2. Only replace parts with the correct parts provided by Vita-Mix or an authorized distributor.
3. Before restarting, always make sure the unit is wired correctly per schematic, that the safety ground is securely attached, and the cap is replaced.
4. Never pull or push on the agitator shaft and do not use it to carry or move the mixer, as excessive side force could cause shaft bending and misalignment resulting in noise, vibration, and reduced bearing life. (See shaft alignment instructions)

### MOUNTING KITS WITH INSTRUCTIONS ARE AVAILABLE FOR WALL MOUNT MIX'N MACHINES.

The Mix'n Machine models VMO802 and VMO802A mount on either the front left or right hand side of a cabinet, or a piece of equipment. They can also be mounted on the wall. Fasteners are provided for wood surfaces. NOTE: The power outlet must be located such that the plug is accessible.

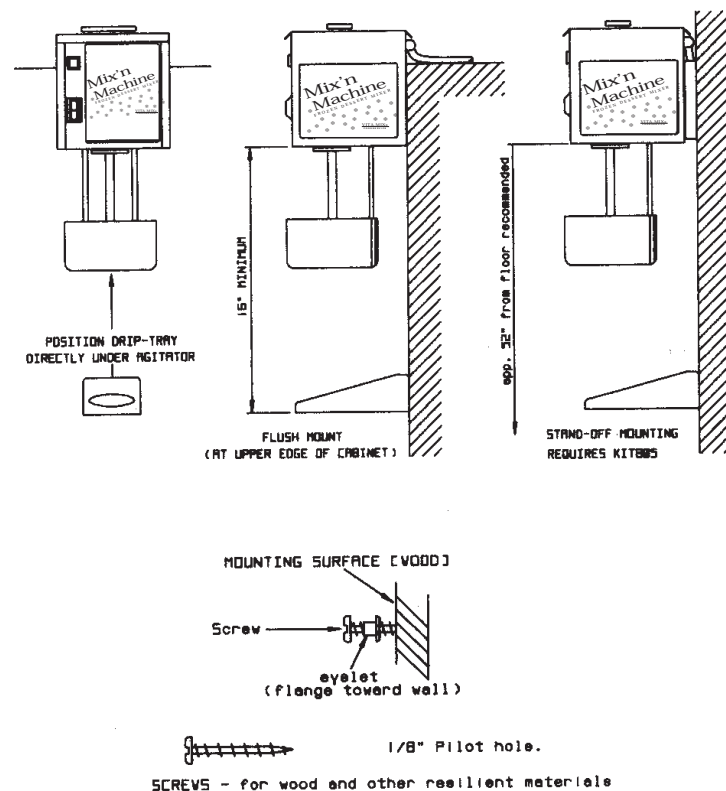
For flush mounting, the Mix'n Machine must project above the top of the cabinet or equipment to allow clearance for the cord and top vent. If this is not possible use stand-off mounting in KIT805. Cut out the template provided and tape it on the surface where you want to mount the Mixer.

To mount on a wooden surface, drill (3) 1/8" pilot holes. Place the eyelets or stand-off plastic mounting plate and tighten the screws in place.

The mixer can be mounted or removed from the cabinet or wall easily without tools.

WHEN THE MIXER IS NOT MOUNTED, TAKE SPECIAL CARE NOT TO BEND THE SLIDING RODS OR SHAFT, AS THIS WOULD PREVENT THEIR SMOOTH ACTION.

**NOTE:** Hole sizes are different for different types of surfaces. Select the correct drill size and type of surface before drilling. Stand-off mounting will require KIT805.



Tack för ditt köp av  
**Mix'n Machine™** från Vita-Mix®!

DENNA MIX'N MACHINE MIXER KOMBINERAR EN SNABB OCH STARK INDUKTIONSMOTOR MED OLIKA TYPER AV SÄKRA AGITATORER AV PLAST. GENOM ATT SNABBT RÖRA MUGGEN UPP OCH RUNT AGITATORN KAN EN GRUNDLIG OMBLANDNING ERHÅLLAS PÅ I GENOMSNITT 10 SEKUNDER. MED DE VÅDLIGA AGITATORER AV ROSTFRITT STÅL SOM ANVÄNDS I MIXERS AV ANDRA MÄRKEN (PLACERAD I MITTEN AV MUGGEN FÖR ATT FÖRHINDRA ATT MUGG OCH HÄNDER SKADAS) TAR DET MYCKET LÄNGRE TID ATT GÖRA SAMMA JOBB. MED MIX'N MACHINE ERHÅLLER KUNDEN SNABBARE SERVICE MED ETT MINIMUM AV ARBETSINSATS OCH MASKINTID. SE TILL ATT OPERATÖREN LÄR SIG ATT MUGGEN SKA FÖRAS UPP OCH NED OCH RUNT FÖR ATT MAXIMERA MASKINENS FÖRDELAR.

## VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Vid användning av denna mixer och andra elektriska apparater bör förutom de grundläggande försiktighetsåtgärderna följande försiktighetsåtgärder alltid efterföljas:

1. Läs alla instruktioner innan maskinen tas i bruk.
2. För att undvika elektriska stötar, lägg inte motorrummet (ovandelen av mixern) i blöt. Tvätta heller inte ovan delen av mixern med ett överflöd av vatten.
3. Låt inte barn komma i närheten av elektriska apparater utan noggrann övervakning.
4. Se till att mixern står eller är monterad stadigt på en stabil yta då den är i bruk.
5. Dra ur sladden ur väggkontakten då maskinen inte är i bruk, innan den tas isär, vid borttagning eller ditsättning av maskindelar, eller vid rengöring annan än spolning av agitatorn.
6. Undvik att vidröra rörliga delar.
7. Användning av tillsatser som inte rekommenderas eller säljs av Vita-Mix kan orsaka brand, elektriska stötar, personskada eller skador på maskinen.
8. Använd inte apparaten utomhus.
9. Låt inte sladden hänga ned över bordskanten eller vidröra heta ytor.
10. Använd aldrig elektriska maskiner vars sladd eller stickpropp är skadad, eller efter det att apparaten uppvisat tekniskt fel, tappats i golvet eller på annat sätt skadats.
11. Håll händer, fingrar, disktrasor och andra föremål på avstånd från agitatorn då mixern är igång.
12. Behåll alltid stänkskyddet på då mixern är igång.
13. Mixern levereras utrustad med en trebent stickpropp (med jord) som passar till ett typiskt trebent vägguttag. Se till att vägguttaget har en korrekt installerad jord.
14. Sladdkopplingen är av Y-typ och endast avsedd att ersättas av tillverkaren, dennes representant eller annan kvalificerad person.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER



## ALINEACIÓN DEL EJE DEL AGITADOR PERMANENTE

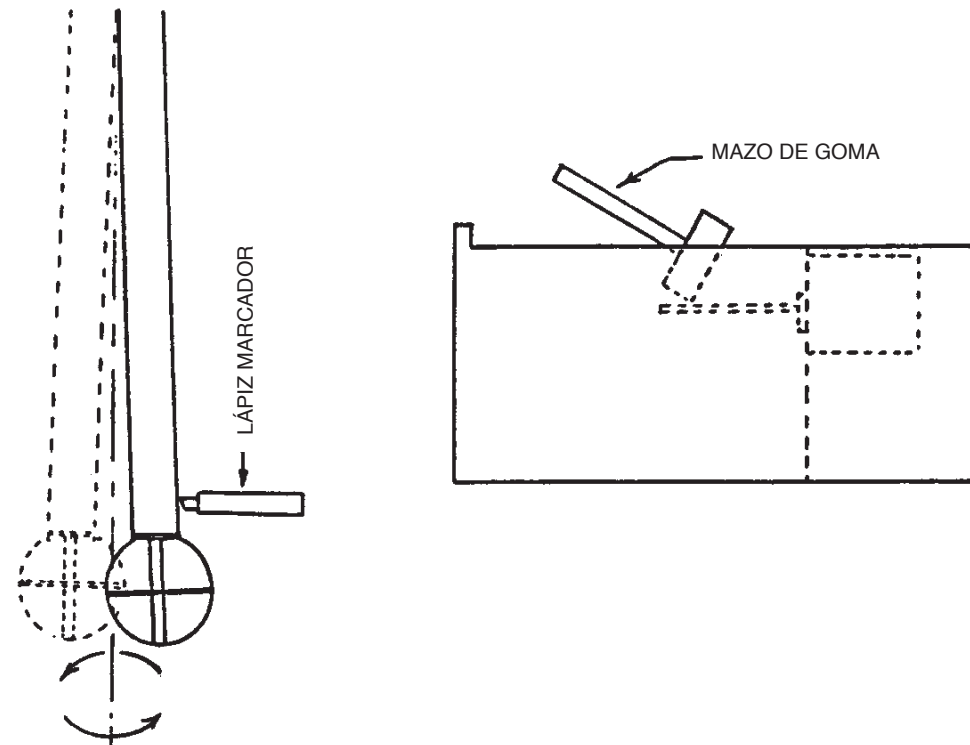
La extensión del eje del agitador (#SCM-800) está roscada en el extremo del eje del motor con el dispositivo lubricador (DDR-800) entre ellos (rosca hacia la derecha). Este eje siempre se alinea antes de salir de fábrica, no obstante, una carga lateral, golpe durante el envío, movimiento o uso podría causar el desalineamiento.

### Apriete la extensión del eje:

Cuidado, peligro de descarga - Desenchufe el cable eléctrico en primer lugar. Cerciórese de que la extensión del eje esté atornillada firmemente en el eje del motor con el dispositivo lubricador centrado y encuadrado. Un eje suelto siempre se verá desalineado y causará vibración. Para apretar, retire la tapa negra y sostenga el eje del motor con un destornillador en la ranura del extremo superior. Luego gire el agitador con la mano hasta que quede apretado. Si debe usar herramientas para sostener la extensión del eje, asegúrese de protegerla contra los rasguños ya que pueden reducir sus posibilidades de limpieza.

### Realineación:

Si el eje todavía está desalineado, entonces gire el eje manualmente mientras sostiene un lápiz marcador cerca del extremo inferior. El primer punto a tocar y dejar marcado es el lado del eje más desalineado. Coloque la MIX'N MACHINE sobre el panel posterior (retire el agitador plástico para evitar las roturas) y golpee el lado marcado del eje con un mazo de goma. Repita el proceso hasta que el lápiz marcador deje una marca casi totalmente alrededor del eje y la unidad funcione en forma pareja. Regule los golpes del mazo para mover el eje hacia el centro sin sobrepasarse.



## PERMANENT AGITATOR SHAFT ALIGNMENT

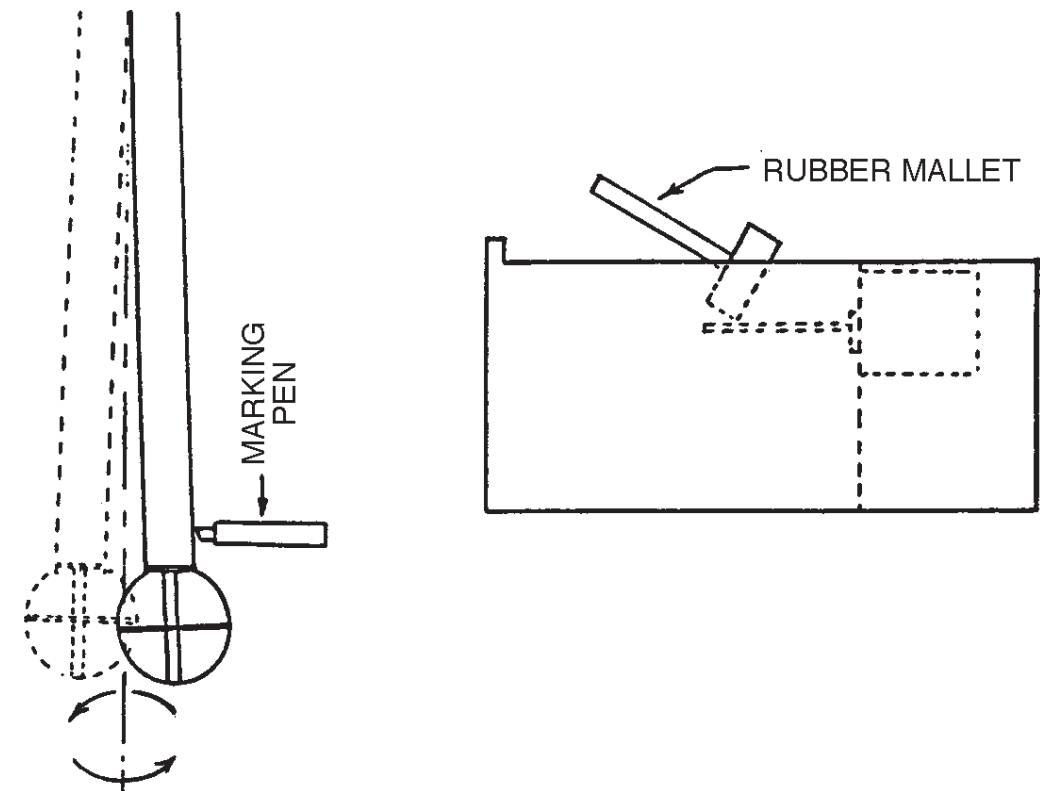
The Agitator shaft extension (#SCM-800) is threaded onto the end of the motor shaft with slinger (DDR-800) sandwiched between (Right handed thread). This shaft is always aligned before leaving the factory, however, a side load, blow during shipping, moving, or use could cause misalignment.

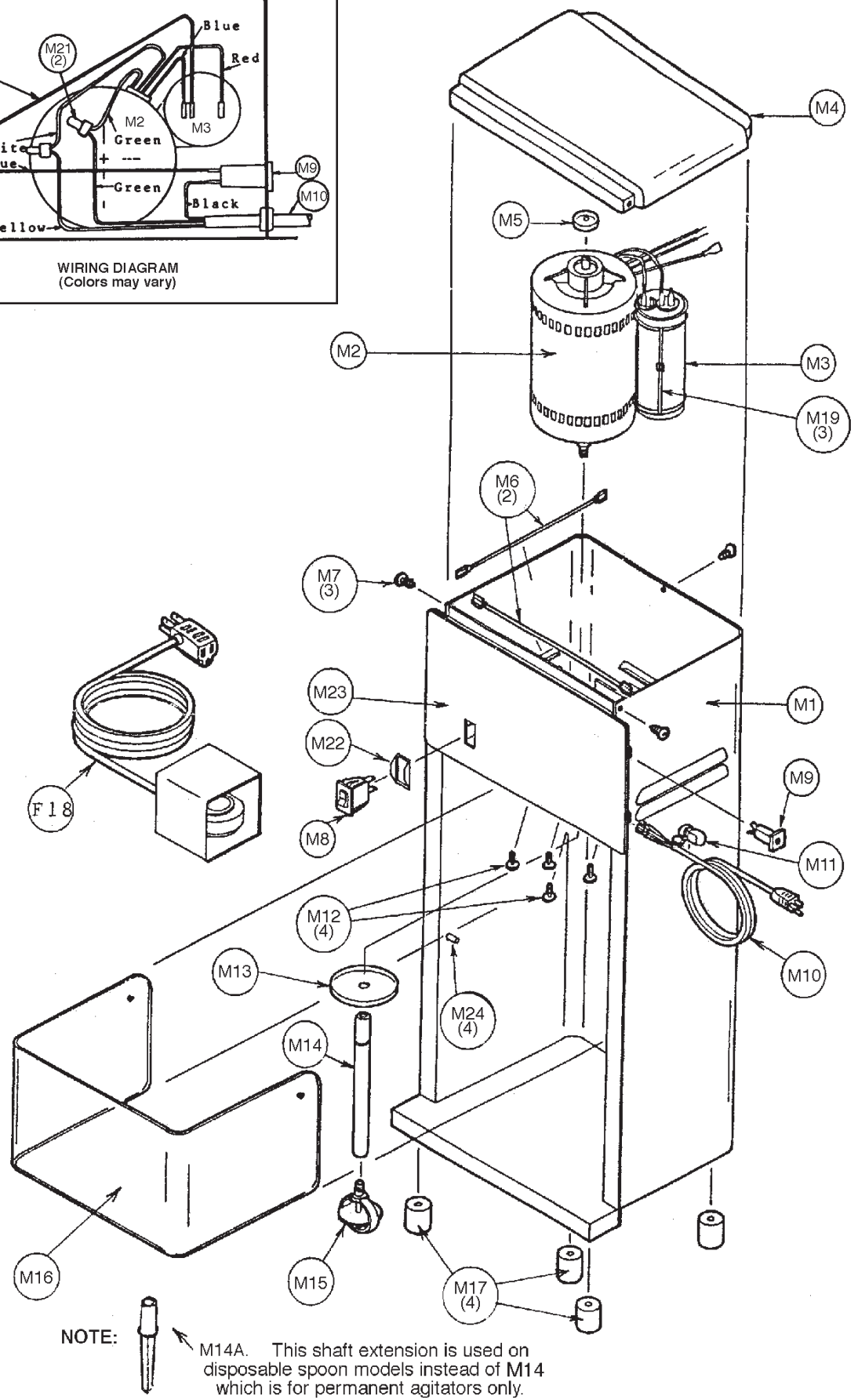
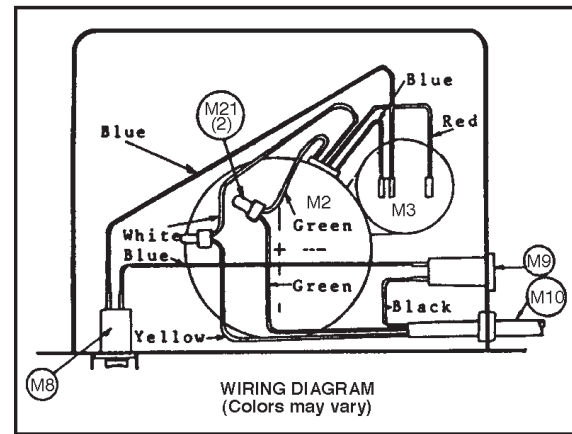
### Tighten Shaft Extension:

Caution Shock hazard - Unplug the cord first. Make sure the shaft extension is threaded tight onto the motor shaft with slinger centered and square. A loose shaft will always act misaligned and cause vibration. To tighten, remove black cap and hold motor shaft with a screw driver in the slot on the top end. Then turn the agitator with your hand until tight. If tools must be used to hold the shaft extension, be sure to protect it from being scratched as that would reduce its cleanability.

### Realignment:

If the shaft is still misaligned, then rotate the shaft by hand while holding a marking pen close to the lower end. The first spot to touch and leave a mark is the side of the shaft most out of alignment. Lay the MIX'N MACHINE on its back (remove the plastic agitator to avoid breakage) and hit the marked side of the shaft with a rubber mallet. Repeat the process until the marking pen leaves a mark most of the way around the shaft and the unit runs smooth. Regulate your mallet blows to move the shaft towards the center without over shooting.





NOTE: M14A. This shaft extension is used on disposable spoon models instead of M14 which is for permanent agitators only.

## INSTRUCCIONES PARA EL REEMPLAZO DE LAS PIEZAS

El diagrama de piezas componentes que se detalla en las páginas 8 y 9 muestra la mayor parte de lo que se necesita saber para realizar el mantenimiento de este aparato, pero deben seguirse las instrucciones específicas a continuación.

### CUIDADO PELIGRO DE DESCARGA:

1. Siempre asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de quitar la parte superior o intentar cualquier tipo de reparaciones.
2. Sólo reemplace las piezas por las piezas correctas provistas por Vita-Mix o un distribuidor autorizado.
3. Antes de volver a comenzar, siempre asegúrese de que la unidad esté cableada correctamente según el esquema, que la conexión de seguridad a tierra esté firmemente conectada y que se haya vuelto a poner la tapa.
4. Nunca tire ni empuje el eje del agitador y no lo utilice para transportar ni mover la batidora, puesto que la excesiva fuerza lateral podría causar que se doble el eje y el desalineamiento resultante en ruido, vibración y menor vida útil de los rodamientos. (Vea las instrucciones de alineación del eje.)

### SE OFRECEN PAQUETES DE MONTAJE CON INSTRUCCIONES PARA LAS MIX'N MACHINE MONTADAS EN LA PARED.

Los modelos de Mix'n Machine VMO802 y VMO802A se montan en el lado delantero izquierdo o derecho de un armario o equipo. También pueden montarse en la pared. Se incluyen sujetadores para superficies de madera. **NOTA:** El tomacorriente debe localizarse de modo que el enchufe quede accesible.

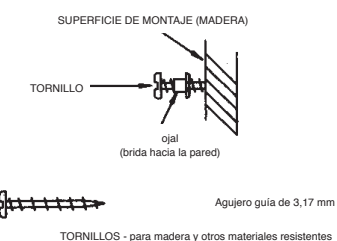
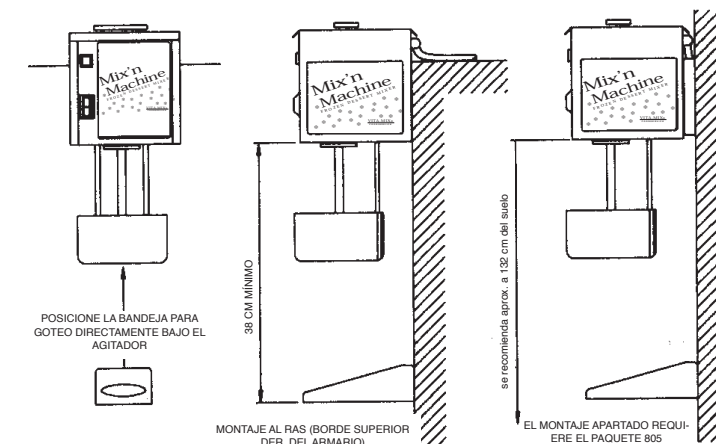
Para el montaje al ras, la Mix'n Machine debe sobresalir de la parte superior del armario o equipo para permitir espacio para el cable eléctrico y la ventilación superior. Si esto no es posible use el montaje apartado en KIT805. Recorte la plantilla provista y péguela en la superficie donde quiera montar la batidora.

Para montar en una superficie de madera, perforo (3) agujeros guía de 3,17 mm con un taladro. Coloque los ojales o la placa plástica de montaje apartado y apriete los tornillos en su sitio.

La batidora puede montarse o retirarse del armario o la pared fácilmente sin herramientas.

**CUANDO LA BATIDORA NO ESTE MONTADA, TENGA ESPECIAL CUIDADO DE NO DOBLAR LAS VARAS DESLIZANTES O EJES, PUESTO QUE ELLO PODRÍA IMPEDIR SU FUNCIONAMIENTO PAREJO.**

**NOTA:** Los tamaños de los agujeros son distintos para distintos tipos de superficies. Seleccione el tamaño de broca correcto y el tipo de superficie antes de taladrar. El montaje apartado necesitará el KIT805.



# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

## AGITADOR PERMANENTE:

1. Llene un recipiente cuadrado o rectangular duradero hasta dentro de 2,5 cm de la parte superior con agua caliente (45°C) que contenga detergente líquido Ivory (30 ml por 0,9 litros). El recipiente debe tener la profundidad necesaria para sumergir todo el agitador y el eje.
2. Sostenga el envase alrededor del agitador y el eje, totalmente hasta el fondo de la cámara del motor y encienda la batidora. Haga funcionar unos 15 segundos. Repita varias veces. Asegúrese de que todas las partes del eje que tomen contacto con los alimentos queden sumergidas. (Los vasos de la protección deslizante contra salpicaduras deben quitarse para esta operación de limpieza).
3. Repita el paso 2, con la excepción del uso de agua a 40°C para el enjuague.
4. Repita el paso 2, con la excepción del uso de solución a 100 ppm de Stera-R-Sheen de etiqueta verde y haga funcionar el agitador y el eje bajo la solución por un mínimo de dos minutos en total. Para mezclar la solución use una cucharada colmada (28 g) de Stera-R-Sheen de etiqueta verde por 4 litros de agua tibia (40°C).
5. Vuelva a higienizar al comenzar el día según las instrucciones anteriores.

## TODOS LOS MODELOS:

6. Desenchufe la batidora.
7. *Unidades montadas en la pared solamente:* Retire el vaso de la protección deslizante contra salpicaduras (\*) y lávelo en una solución detergente e higienicelo. No use materiales abrasivos ni toallas de papel que podrían arañar la superficie. También evite limpiadores que contengan amoníaco (la mayoría de los limpiadores de vidrios contienen amoníaco). No se recomienda para lavadoras de vajilla.

(\* Para retirar el vaso de la protección móvil contra salpicaduras deslizante, apriete las varas de recorrido juntas y deslice la protección hacia abajo. Para montar el vaso de la protección contra salpicaduras deslizante, deslice el mismo sobre las varas hasta que se inserte en su sitio. Vuelva a higienizar al comenzar el día).

8. Limpieza de las varas de recorrido: Para limpiar las varas de recorrido basta con pasarles un paño. NO retire las varas de la batidora.
9. Todas las superficies de acero inoxidable pueden limpiarse y desinfectarse con cualquier solución comercial de limpieza. Pero no rocíe agua u otros líquidos en la cámara del motor. No use exceso de líquido alrededor del interruptor, el protector del motor o el agujero de entrada del cable eléctrico. El abrasivo puede dejar cambios notorios en el acabado de la superficie. Asegúrese de que todas las áreas dentro y alrededor del recinto del motor estén secas antes de volver a enchufar la batidora.

Nota: Nunca intente limpiar con un paño el eje cuando esté en marcha. El paño puede serle arrebatado de las manos produciendo grave pérdida del equilibrio con posibles lesiones personales o perjuicios al equipo.

El agitador de cuchara es desechable y debe descartarse después de un uso.

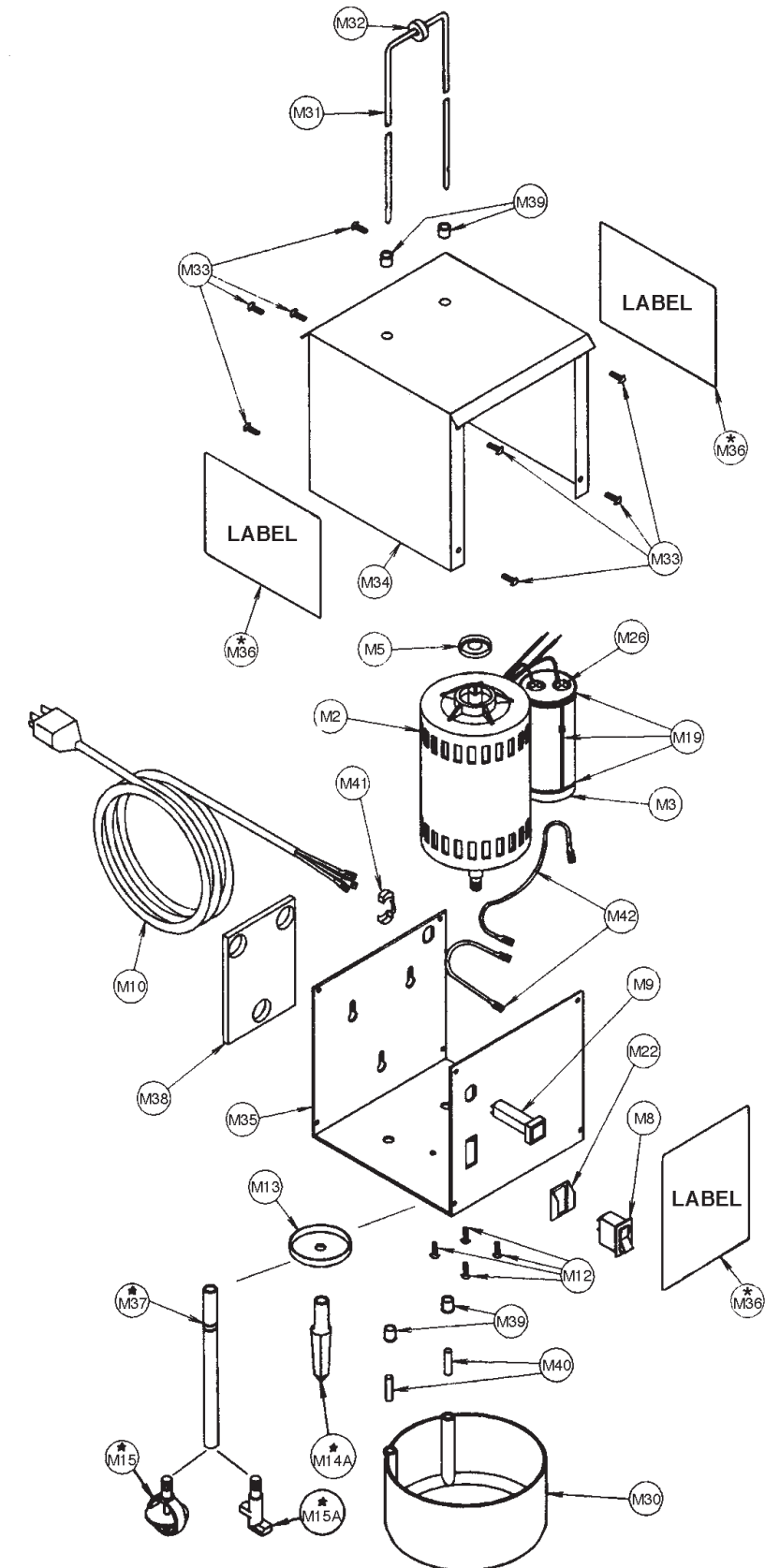
## SIGA LAS LEYES DE SANIDAD LOCALES

### PROTECCIÓN DEL MOTOR

Su batidora está equipada con un protector de motor montado en el lado derecho del recinto del motor. En caso de que deba impedirse que el motor gire (rotor bloqueado) o que se sobrecargue de alguna manera, el protector del motor se disparará. En caso de ocurrir esto, asegúrese de que el motor tenga libertad de rotación y espere un breve período para que se enfríe antes de empujar nuevamente el botón del protector del motor y volver a poner en marcha el motor. Nunca retire ni pase por alto el protector de su motor.

### REEMPLAZO DE LOS AGITADORES PERMANENTES

El agitador permanente está roscado en el eje con una rosca hacia la derecha. Para instalarlo o retirarlo, sostenga el agitador en una mano y el eje en la otra, y gírelo hacia dentro o hacia fuera según sea necesario. No use las herramientas en el eje o el agitador ya que podrían dañarse. Cuando use el último agitador pida más para tener repuestos.



\* Subject to variation depending upon the exact unit purchased.

MODEL #VM0800	(110/120 V A.C.)	STANDARD MM.	PERMANENT AGITATOR
MODEL #VM0800A	(110/120 V A.C.)	STANDARD MM.	DISPOSABLE AGITATOR
MODEL #VM0801	(220/240 V A.C.)	STANDARD MM.	PERMANENT AGITATOR
MODEL #VM0801A	(220/240 V A.C.)	STANDARD MM.	DISPOSABLE AGITATOR
MODEL #VM0804	(110/120 V A.C.)	WALL MOUNT MM.	PERMANENT AGITATOR
MODEL #VM0804A	(110/120 V A.C.)	WALL MOUNT MM.	DISPOSABLE AGITATOR
MODEL #VM0802	(220/240 V A.C.)	WALL MOUNT MM.	PERMANENT AGITATOR
MODEL #VM0802A	(220/240 V A.C.)	WALL MOUNT MM.	DISPOSABLE AGITATOR

(Specify Plug for Destination Country)

## PARTS LIST

<u>Diagram#</u>	<u>Qty</u>	<u>Description</u>	<u>Part or Item#</u>
M1	1	Stainless Steel Frame Shell Assmby.	ASY-801
M2	1	Induction Motor w/ capacitor (120 V)	ASY-800
		Induction Motor w/ capacitor (220/240 V)	ASY-809
M3	1	Capacitor only (120 V)	CTL-802
		Capacitor only (220/240 V)	CTL-803
M4	1	Cap	PLS-801
M6	2	Jumper Wires	WIR-801
M7	3	Cap Retaining Screws	FST-801
M8	1	Snap in Rocker Switch	CTL-800
M9	1	5 Amp Circuit Breaker (120 V)	CTL-801
		3 Amp Breaker (220/240 V)	CTL-804
M10	1	Cord - <b>Specify country for International orders</b>	part no. varies
M11	1	Right Angle Strain Relief	CON-800
M12	4	Motor Mounting Screw	FST-800
M13	1	Slinger	DDR-800
M14	1	Agitator Shaft Extension	SCM-800
M14A	1	Spoon Drive Shaft Extension	PLS-809
M15	1	Soft serve Permanent Agitator	PLS-800
M15A	1	Hard Ice Cream Permanent Agitator	PLS-805
M16	1	Splash Guard	PLS-802
M17	4	Plugged Foot Assembly	ASY-806
M17	1	Guarded Foot Control - 100V only	ASY-851
M19	3	Cable Ties	FST-805
M20	1	Owners Manual	XMM000
M21	2	Crimp Cap	CON-900
M22	1	Switch Guard	STM-805
M23	1	Front Label	LBL-800
M24	4	Pivot Pin	FST-803
M25	4	Pivot Pin Mounting screws	FST-804
M26	1	Tab Insulator	CON-802
M29	1	"Use Spoon Part #" Sticker	LBL-804
M30	1	Moving Sliding Splash Guard Cup	PLS-836
M33	8	Fasteners/Pivot Mounting Screw	FST-804
M34	1	Upper Housing - wall mount	STM-813
M35	1	Lower Housing - wall mount	ASY-804
M36	3	Front Label - wall mount (Specify name used)	part no. varies
M37	1	Agitator Shaft Extension-wall mount	SCM-807
M38	1	Vibration Damper Pad	RBB-805
M40	2	Spacer Tube for 12oz. cup - wall mount	PLS-838
M42	2	Jumper Wires - wall mount	WIR-803

SEE PARTS REPLACEMENT INSTRUCTIONS PAGES 8 - 9.

## INTRODUCCIÓN

- Mix'n Machine montada en la pared: Este también es un diseño simple y resistente de acero inoxidable disponible sólo con protecciones contra salpicaduras móviles. Esta unidad puede montarse en el lado de un armario o en la pared, ahorrando espacio en el mostrador.
- Se ofrecen recipientes de goteo montados en la pared: Para recibir el goteo de los agitadores de las Mix'n Machine montadas en la pared. Estos recipientes de goteo se quitan fácilmente para limpiarlos.
- Mix'n Machine con protección móvil contra salpicaduras: Esta es similar a la Mix'n Machine estándar con la excepción de que viene con la protección móvil contra salpicaduras que funciona como un limitador de vaso incorporado además de mantener más limpio el interior de la carcasa.
- El enchufe es un accesorio del tipo "Y" que debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona debidamente calificada. Sírvase especificar el enchufe correcto para el país de destino.

## PROCEDIMIENTO DE BATIDO

- Ponga el producto para servir helado blando en un vaso junto con ingredientes tales como saborizante líquido y sólidos molidos tales como dulces, galletas, frutas y otros condimentos.
- Inserte el collarín mezclador. Deslice la cuchara mezcladora automática en el eje hasta que quede insertada en su sitio. (Unidades con cuchara desechable solamente.)
- Procedimiento de batido para helado duro: Use el portavasos o use un vaso resistente para evitar que el agitador traspase el lado del vaso. Este agitador de helado duro está diseñado especialmente para batir el producto a 18°C (temperatura para servir) agresiva y totalmente sin perder tiempo.
- Sostenga el vaso firmemente en la mano, revolviendo, haga que suba por encima del agitador giratorio. (Si el helado está duro, debe hacerse esto lentamente.) Desarrolle su propia técnica para obtener las características del producto terminado que desee. El agitador romperá un poco los sólidos. Sin embargo, no debe pulverizarlos totalmente puesto que se espera que queden trozos sólidos en el producto final.
- Tanto el agitador permanente como el agitador de cuchara desechable están diseñados para reducir la posibilidad de daños al tomar contacto con un vaso de papel. Sin embargo, no deben forzarse ni sostenerse contra el lado o el fondo del vaso.
- En caso de que el vaso resulte difícil de sostener, inserte el agitador en la mezcla más lentamente o comience con helado más blando. No continúe haciendo funcionar la unidad si tiene problemas para sujetar el vaso.
- Cuando saque el vaso, gírelo alrededor del agitador para producir una apariencia agradable del producto y evitar dejar un agujero en el centro de la mezcla.
- Cuando termine de batir, sostenga el borde superior del vaso alrededor del agitador todavía en movimiento por unos segundos para permitir que el exceso de mezcla pueda lanzarse hacia atrás del agitador y atraparse con el vaso o el "collarín mezclador" de la Mix'n Machine.
- PARA LA OPERACIÓN MÁS LIMPIA CON UNIDADES ESTÁNDAR O MONTADAS EN LA PARED, use los "agitadores de cuchara" y los "collarines mezcladores" de la Mix'n Machine (ambos desechables). Apague la batidora, con la cuchara todavía en el vaso. Sirva el producto al cliente con la cuchara todavía en el vaso.
- Esta acción de batido normalmente tardará 10 segundos con el helado blando y un poco más con el helado duro. Algunas combinaciones pueden tardar más dependiendo de los aditivos, la temperatura del helado, la técnica y el producto final deseado. Vea las recetas específicas para información más detallada. La mayoría de las batidoras de la competencia tienen batidores mal diseñados que impiden la mezcla agresiva segura del producto mientras está todavía firme. La mezcla lenta hace perder el tiempo y derrite el producto. Ambos factores reducen sus ganancias.
- Uso de la protección móvil contra salpicaduras: Esta protección contra salpicaduras se mueve hacia arriba y hacia abajo sobre un collarín de vaso permanente o desechable. No restringe el movimiento circular y hacia arriba y hacia abajo necesario para mezclar rápida y eficazmente. Debido a su diseño exclusivo atrapa los alimentos que lanza el agitador y protege el material para que no sea lanzado por la parte superior, brindando una protección más completa.

Véase la nota en la parte interior de la tapa delantera.

## INTRODUCCIÓN

Si se mezclan diversos dulces, galletas, frutas, frutos secos, sabores líquidos y otros alimentos con el helado o yogurt congelado se pueden crear combinaciones ilimitadas de sabores y texturas para ofrecer con sólo un congelador o un solo sabor básico.

La creación de las batidoras para mostrador y montadas en la pared ha puesto este recurso a disposición de pequeñas tiendas al por menor o dondequiera que haya un espacio limitado en el mostrador, con un costo accesible. Las ventajas económicas de este proceso son enormes. Si se mezclan estas combinaciones directamente en el vaso individual que se sirve, queda un mínimo de desperdicio y limpieza.

Vita-Mix ha diseñado la Mix'n Machine para satisfacer mejor las necesidades económicas y prácticas del usuario comercial como se indica a continuación:

- Motor:** Presenta un motor de inducción con rodamientos de bolas altamente resistente (como una prensa de taladro comercial) con bastante potencia y expectativas de vida útil adecuadas para los establecimientos con más trabajo durante todo el año.  
En contraste, la Mix'n Machine no tiene escobillas (como un taladro manual), correas, acoples, rodamientos adicionales ni engranajes que consumen energía, producen calor adicional, hacen ruido, requieren alineación o se desgastan.  
El motor Vita-Mix está diseñado además para mantener la velocidad óptima (3485 RPM) a través de toda la gama de cargas de trabajo. Esta característica mantendrá la uniformidad de su producto.  
El motor ha sido dimensionado cuidadosamente con potencia suficiente para realizar su función, sin presentar un peligro.
- Transmisión:** El eje montado en el motor no tiene componentes motrices separados; utiliza rodamientos de bolas prealineados altamente resistentes - sin piezas ni ruidos adicionales.
- Agitadores permanentes:** Los agitadores permanentes para helados cremosos y duros están hechos de material apto para la manipulación de alimentos con aprobaciones de FDA y NSF, además presentan superficies lisas y redondeadas contra el vaso en cualquier punto de contacto. Son más seguros para las personas, los vasos y el producto. (Use los portavasos de la Mix'n Machine para el helado duro).
- La nueva opción del agitador de cuchara desechable patentado facilita ahora el uso de la Mix'n Machine en procesos de autoservicio o elimina la limpieza por parte del operador. Este agitador también está diseñado para la seguridad del operador. (Ahora usted tiene la opción de convertir su Mix'n Machine estándar en el Modelo con agitador permanente o un Modelo con agitador de cuchara desechable independientemente del modelo con el que comience.)**
- Protección contra salpicaduras:** Hecha de acrílico transparente atractivo, atrapa los alimentos que lanza el aspa. Gira convenientemente hacia arriba sin estorbar para facilitar la operación y se quita fácilmente para fines de limpieza.
- Protección móvil contra salpicaduras:** Está hecha de material de policarbonato certificado por NSF y FDA. Se mueve arriba y abajo junto con el vaso, atrapa los alimentos que lanza el agitador en 360° de circunferencia, inhibe los lanzamientos en la parte superior, manteniendo así el interior de la Mix'n Machine y los mostradores más limpios además de proteger toda el área de trabajo con unidades montadas en la pared. Asimismo, es un limitador de vaso incorporado que evita que los agitadores atraviesen el fondo de los vasos. Se saca fácilmente para limpiarlo. Puede convenirle contar con vasos deslizantes adicionales de protección contra salpicaduras para mantener la máquina limpia en todo momento. La protección contra salpicaduras deslizante se inserta en los extremos de las varas. Al batir, esta protección contra salpicaduras queda sobre el collarín del vaso y se mueve hacia arriba y abajo con el movimiento que usted haga. Evita la salpicadura desde la parte superior cuando se bate y atrapa las del agitador cuando pasa nuevamente a su posición de descanso. La protección contra salpicaduras se quita fácilmente para limpiar.  
La protección contra salpicaduras sirve como limitador de vaso para proteger el fondo de los vasos de 473 ml con collarines desechables y evitar que las cucharas batidoras traspasen el fondo. Los tubos separadores (2 incluidos) pueden deslizarse sobre las varas justo sobre la protección contra salpicaduras deslizante. Estos encajan ajustados en las varas y se quedan en su sitio durante la limpieza. Con estos tubos puestos, la protección contra salpicaduras sirve como limitador de vaso para los de 355 ml con collarines desechables. Pueden usarse tubos separadores simples de otras longitudes en las varas deslizantes para proteger otros vasos pequeños.
- Estructura:** Es un diseño simple y resistente de acero inoxidable con las juntas del área de salpicadura selladas y con radios internos.
- Garantía:** Usted recibe una garantía limitada por cinco años sobre las piezas y el servicio – vea la descripción de la

Tak fordi du købte  
**Mix'n Machine™** fra Vita-Mix®!

MIX'N MACHINE MIXEREN KOMBINERER EN HURTIG, STÆRK INDUKTIONSMOTOR MED FORSKELLIGE SLAGS SIKRE PLASTIC AGITATORER. VED HURTIGT AT BEVÆGE KOPPEN OP OG NED RUNDT OM AGITATOREN, KAN ET GRUNDIGT BLANDINGSARBEJDE BLIVE FULDGJORT PÅ GENNEMSNITLIG 10 SEK. DE FARLIGE RUSTFRI STÅL AGITATORER FRA ANDRE MÆRKER (BRUGT I MIDTEN AF KOPPEN FOR AT UNDGÅ AT SKÆRE KOPPER OG HÆNDER) ER MEGET LÆNGERE OM AT GØRE DET SAMME JOB. MED MIX'N MACHINE BLIVER KUNDEN BETJENT HURTIGERE MED ET MINIMUM AF ARBEJDSKRAFT OG MASKINTID. SØRG FOR AT DINE ANSATTE LÆRER AT FLYTTE KOPPEN OP OG NED OG RUNDT FOR AT OPNÅ MAKSIMAL YDELSE FRA DENNE MASKINE.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Grundlæggende sikkerhedsregler samt nedenstående bør altid følges, når denne maskine eller andre elektriske redskaber bruges:

- Læs alle instruktioner før brug.
- Put ikke motorrummet (toppen af mixeren) i vand og vask ikke den øverste del af mixeren med for meget vand for at undgå elektrisk stød.
- Børn bør ikke være i nærheden af maskiner uden opsyn.
- Sørg for at mixeren står eller er monteret solidt på en fast overflade før brug.
- Træk stikket ud, når den ikke bruges, før den skilles ad, når den samles eller når den rengøres bortset fra spuling af agitatoren.
- Undgå at røre ved dele i bevægelse.
- Brug af dele, som ikke er anbefalet eller solgt af Vita-Mix, kan medføre brand, elektrisk stød eller andre skader.
- Brug den ikke udendørs.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller berøre varme overflader.
- Betjen ikke maskiner med en ødelagt ledning eller stik, efter at maskinen har haft en maskinefejl, eller hvis den er tabt eller beskadiget på nogen måde.
- Hold hænder, fingre, karklud og andre ting væk fra agitatoren, når den er i brug.
- Hav altid stænkskærmen på, når mixeren er i brug.
- Mixeren kommer installeret med et tre-benet stik (jordforbindelse), hvilket passer til en almindelig tre-benet stikkontakt. Sørg for at din stikkontakt har en korrekt installeret jordforbindelse.
- Dette er et "Y"-formet tilbehør, som skal udskiftes af fabrikanten, dennes repræsentant eller anden kvalificeret person.

## GEM DISSE INSTRUKTIONER

## INTRODUKTION

Blanding af forskelligt slik, småkager, frugter, nødder, flydende smag og andre fødevarer i is eller frossen youghurt har gjort det muligt at have et ubegrænset antal forskellige kombinationer af smag og konsistens disponibelt i bare en fryser eller med en grundsmag.

Udviklingen af bord- og vægmonteringsmixere har gjort det muligt for selv en meget lille detailhandel eller et hvilket som helst andet sted med lidt plads at have denne u-udtømmelige hjælpekilde til rådighed. Den økonomiske fordel af denne proces er enorm. Blanding af disse kombinationer direkte i den individuelle serveringskop efterlader et minimum af affald og rengøring.

Vita-Mix har bygget Mix'n Machine for bedst at møde de økonomiske og praktiske behov af den kommercielle forbruger med følgende:

1. **Motor:** Består af en extra svær kuglelejret induktionsmotor (ligesom en kommerciel radial boremaskine) med masser af kraft og flere års levetid for de travleste helårs virksomheder.  
  
Mix'n Machine har ikke børster (ligesom en hånd-boremaskine), drivremme, koblinger, extra kuglelejer eller gear til at forbruge energi, producere extra varme, lave støj, kræve vedligeholdelse eller gå i stykker. Vita-Mix motoren er ydermere designet til at holde den optimale hastighed (3485 omdrejninger/minut) gennem hele processen. Denne egenskab vil gøre dit produkt mere konsistent.  
  
Motoren er med omhu kalibreret med rigelig effekt til at udføre sin funktion, men ikke nok til at rumme en sikkerhedsrisiko.
2. **Kraftoverføring:** Den motor-monterede aksel har ingen separate drevkomponenter; den har extra stærke sporede kuglelejer - ingen extra dele eller støj.
3. **Permanent agitatorer:** De permanente agitatorer til softice og almindelig is er lavet af FDA og NSF godkendt, fødevarer sikkert materiale og giver bløde, afrundede overflader mod koppen ved alle berøringer. De er mere sikre for mennesker, kopper og produktet (brug Mix'n Machine kopholdere til almindelig is).
4. **Den nye patenterede engangs ske-agitator** laver nu Mix'n Machine om til en selvbetjeningsproces og fjerner behovet for betjening. Denne agitator er også designet med henblik på sikkerhed ved betjening. (Nu har du muligheden for ændre din Standard Mix'n Machine til enten Permanent Agitator modellen eller til en Disposable Spoon Agitator model uanset hvilken model, du starter med.)
5. **Stænkskærm:** Lavet af gennemsigtigt, attraktivt akryl, opfanger madaffald kastet fra bladet. Det roterer behændigt op og ad vejen, hvilket muliggør nem betjening og den kan nemt fjernes til rengøring.
6. **Bevægelig stænkskærm:** Lavet af polycarbonat materiale, godkendt af NSF og FDA, bevæger den sig op og ned sammen med koppen, mens den opfanger madaffald kastet fra agitatorens, forhindrer at affaldet bliver kastet ud foroven og dermed holder det indvendige af Mix'n Machine og bordene rene, såvel som det beskytter hele arbejdsområdet med vægmonteringsmodeller. Desuden er der en indbygget kopbegrænsning, hvilket medfører at agitatorens ikke går igennem bunden af koppen. Den kan nemt fjernes til rengøring. Muligvis ønsker du extra glidende stænkskærme for at have en ren maskine hele tiden. Den glidende stænkskærm låses fast på kanterne af stængerne. Når der mixes, sidder stænkskærmen rundt om kanten af koppen og følger dine bevægelser op og ned. Det hindrer sprøjt fra toppen, når der mixes, og det opfanger affald fra agitatorens, når den falder tilbage til hvileposition. Stænkskærmen kan nemt fjernes til rengøring. Stænkskærmen fungerer som en kopbegrænsning for at beskytte bunden af 500ml engangskopper, så mixeskeerne ikke går igennem. Mellemlumshylstre (2 vedlagt) kan glides hen over stængerne lige over den glidende stænkskærm. Disse sidder tæt om stængerne og bliver siddende ved rengøring. Med disse hylstre påsat, fungerer stænkskærmen som en kopbegrænsning for 350ml engangskopper. Enkle mellemlumshylstre i andre længder på stængerne kan bruges til at beskytte andre mindre kopper.
7. **Ramme:** Det er et simpelt, stærkt rustfrit stål design med forseglede stænkeplader.
8. **Vægmonteret Mix'n Machine:** Dette er også et simpelt, stærkt rustfrit stål design, som kun fås med glidende stænkskærme. Denne maskine kan monteres på skabssiden eller på væggen, hvilket sparer bordplads.

¡Gracias por su compra de la Batidora  
Mix'n Machine™ de Vita-Mix®!

LA BATIDORA "MIX'N MACHINE" COMBINA UN MOTOR DE INDUCCIÓN RÁPIDO Y RESISTENTE CON DISTINTOS ESTILOS DE AGITADORES PLÁSTICOS DE GRAN SEGURIDAD. AL MOVER RÁPIDAMENTE EL VASO HACIA ARRIBA Y ALREDEDOR DEL AGITADOR, SE PUEDE LOGRAR UN TRABAJO DE BATIDO COMPLETO EN UN PROMEDIO DE 10 SEGUNDOS. LOS AGITADORES PELIGROSOS DE ACERO INOXIDABLE DE OTRAS MARCAS (QUE SE USAN EN EL CENTRO DEL VASO PARA EVITAR CORTAR LOS VASOS Y LAS MANOS), TARDAN MUCHO MAS TIEMPO EN LLEVAR A CABO EL MISMO TRABAJO. CON LA MIX'N MACHINE, ES POSIBLE SERVIR AL CLIENTE MAS RÁPIDAMENTE CON UN MÍNIMO DE TRABAJO Y TIEMPO DE LA MAQUINA. CERCIÓRESE DE QUE SUS OPERADORES APRENDAN A MOVER EL VASO ARRIBA Y ABAJO Y ALREDEDOR PARA LOGRAR LOS MÁXIMOS BENEFICIOS DE ESTA MAQUINA.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use esta batidora o cualquier otro aparato eléctrico, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, entre las cuales se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar la unidad.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no ponga la cámara del motor (parte superior de la batidora) en agua ni lave la parte superior de la batidora con exceso de agua.
3. No debe permitirse la presencia de niños cerca de los aparatos sin la supervisión de un adulto.
4. Cerciórese de que la batidora quede colocada o montada firmemente sobre una superficie resistente durante el uso.
5. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente de la pared cuando la unidad no esté en uso, antes de desarmarla, cuando coloque o retire piezas, o cuando limpie el agitador sin lavado de alta potencia.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Vita-Mix puede causar incendio, descarga eléctrica, lesiones u otros daños.
8. No use la unidad a la intemperie.
9. No deje que cuelgue el cable eléctrico sobre el borde del mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No opere ningún aparato con un cable eléctrico o enchufe dañados ni después de que el mismo haya fallado o se haya caído o dañado de alguna forma.
11. Mantenga las manos, los dedos, los paños de limpieza y otros elementos lejos del agitador cuando esté en uso.
12. Siempre mantenga la protección contra salpicaduras en su sitio durante el uso.
13. La batidora viene equipada con un enchufe de tres espigas (conexión a tierra) que sirve para tomacorrientes estándar de pared con tres agujeros. Asegúrese de que su tomacorriente tenga una conexión a tierra debidamente instalada y en funcionamiento.
14. Este es un accesorio de cable tipo "Y" que debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada de forma similar.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## ALINHAMENTO DO VEIO DA PÁ BATEDEIRA FIXA

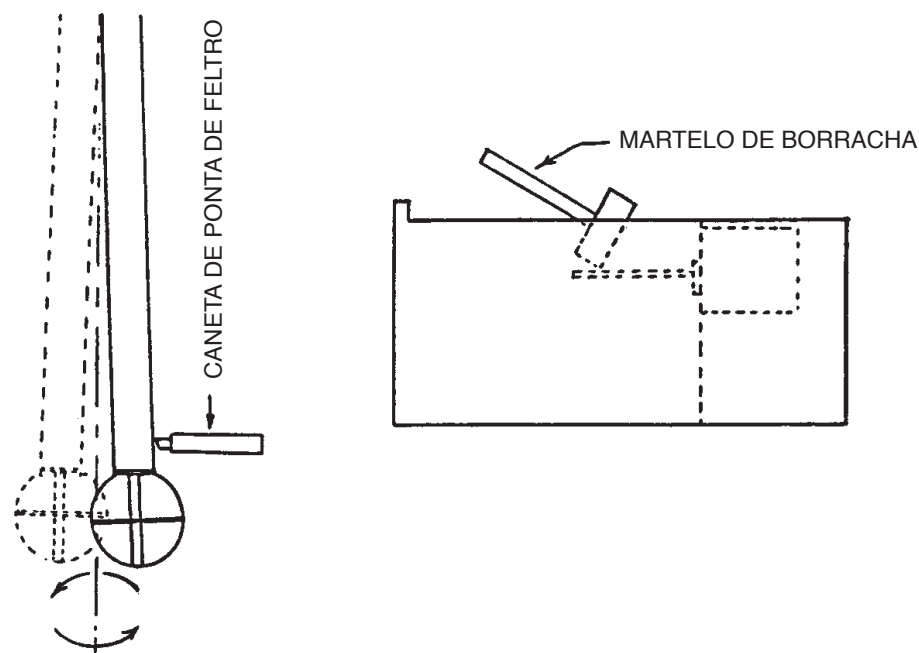
O prolongamento do veio (ref. SCM-800) é atarraxado na ponta do veio do motor, com uma anilha (DDR-800) entre os dois (rosca direita). Este veio já vem alinhado de fábrica, mas pode ficar desalinhado devido a qualquer impacte lateral ou pancada durante o transporte e também pelo próprio uso e rotação.

### Apertar o prolongamento do veio:

Cuidados a ter para evitar choques eléctricos - Comece por desligar a máquina da tomada de corrente. Certifique-se de que o prolongamento está bem atarraxado no veio do motor, com a anilha bem centrada e perpendicular. Se o veio não ficar bem atarraxado, ficará desalinhado e provocará vibrações. Para o atarraxar, retire a tampa preta e introduza uma chave de fendas na ranhura da cabeça do veio do motor. Depois, mantendo a chave de fendas imóvel, atarraxe manualmente o veio misturador, até sentir que está bem apertado. Se precisar de utilizar qualquer ferramenta para segurar o prolongamento do veio, proteja o veio com um pano, para não o riscar nem amolgar, o que poderia vir a prejudicar a respectiva limpeza.

### Corrigir o alinhamento:

Se o veio continuar desalinhado, rode-o manualmente, mantendo a ponta de uma caneta de feltro encostada muito levemente à extremidade inferior do veio. Quando a ponta da caneta tocar mais fortemente no veio e deixar uma marca, isso significa que esse é o sítio do veio onde o desalinhamento se verifica. Deite a máquina para trás (retire a pá bateadeira plástica para evitar que se parta) e, com um martelo de borracha, bata cuidadosamente no veio, no sítio da marca deixada pela caneta. Repita todo este procedimento até que a ponta da caneta toque uniformemente em redor de todo o veio e até que a máquina funcione sem quaisquer ruídos ou vibrações. Utilize o martelo de borracha com todo o cuidado, de modo a conseguir que o veio fique centrado, mas sem ficar amolgado ou danificado.



## INTRODUKTION (fortsat)

9. Vægmonterings-drypbakker til rådighed: Til at opfange dryp fra agitatorer på hængende Mix'n Machine. Disse drypbakker kan nemt fjernes til rengørelse.
10. Glidende stænkskærm Mix'n Machine: Denne er lig Standard Mix'n Machine, bortset fra at den kommer med den glidende stænkskærm, hvilke fungerer som en indbygget kopbegrænser, såvel som at den holder inder-siden af maskinen mere ren.
11. Stikket er "Y"-formet tilbehør, som skal udskiftes af fabrikanten, dennes repræsentant eller en anden kvalificeret person. Specificer venligst det korrekte stik til bestemmelseslandet.

## MIXPROCEDURE

1. Kom det bløde produkt i en serveringskop sammen med ingredienser såsom flydende smagstilsætninger og tørstoffer såsom slik, kager, frugt eller andre 'tilsætninger'.
2. Tryk koppen gennem positionsringen. Glid el-mixer skeen optover rotationsaksen til den klikker fast. (Kun engangs-skeer).
3. Mixprocedure for hård is: Brug kopholderen eller brug en stærk kop for at undgå at agitatoren ødelægger koppen. Agitatoren til hård is, er specielt udviklet til at mixe produktet ved -15°C (scoope-temperatur) aggressivt og grundigt, uden at spilde tiden.
4. Hold koppen sikkert i din hånd og med en snurrende bevægelse, arbejd den op over den roterende agitator. (Hvis isen er hård, bør dette ske langsomt.) Udvikl din egen teknik til at få det færdige produkt, som du vil have det. Agitatoren vil knuse tørstofferne. Det er imidlertid ikke tiltænkt, at den skal pulverisere dem, idet hele stykker er forventet at være synlige i det færdige produkt.
5. Både den permanente agitator og engangs-ske-agitatoren er designet til at forhindre skade, når de berører en engangskop. Imidlertid bør de holdes konstant mod kanten eller bunden af koppen.
6. Er koppen svær at holde, så arbejd agitatoren inden produktet mere langsomt eller start med blødere is. Fortsæt ikke, hvis du har besvær med at holde koppen.
7. Når koppen fjernes, snur den rundt om agitatoren for at fremstille et tilfredsstillende produkt syn og for at undgå at efterlade et hul i midten af blandingen.
8. Når du er færdig med at mixe, hold kanten af koppen rundt om den stadig roterende agitator nogle sekunder for at opfange overflødig blanding fra agitatoren, så det kan blive fanget af koppen eller Mix'n Machines "blande-igennem ring".
9. FOR AT FÅ DEN RENESTE FUNKTION MED ENTEN STANDARD MODELLER ELLER VÆGMONTERINGSMODELLER, brug "ske-agitatoren" eller Mix'n Machines "blande-igennem ring" (begge engangs-produkter). Sluk for mixeren, mens skeen stadig er i koppen. Server produktet til kunden med skeen i koppen.
10. Denne blandingshandling vil normalt tage 10 sek. med softice og lidt længere med almindelig is. Nogle kombinationer kan vare længere afhængig af tilsætningen, temperatur af is, teknik og ønsket færdigt produkt. Læs de individuelle opskrifter for at få mere detaljeret information. De fleste konkurrerende blendere har dårligt designet agitatorer, hvilket umuliggør sikker, aggressiv blanding af produktet, mens det stadig er fast. Langsom blanding spilder tid og smelter dit produkt. Begge ting vil reducere din profit.
11. Brug af den bevægelige stænkskærm: Denne stænkskærm bevæger sig op og ned på toppen af enten en almindelig eller en engangskop-krave. Den vil ikke forhindre roterende og op og ned bevægelse, som er en nødvendighed for hurtig, effektiv blanding. Pga. det unikke design, opfanger det mad slynget fra agitatoren og skærmer, så materialer ikke bliver kastet ud af toppen, hvilket giver bedre beskyttelse.

## RENGØRINGSINSTRUKTIONER

### DEN PERMANENTE AGITATOR:

1. Fyld en stærk kvadratisk eller retvinklet spand 2 1/2 cm op til kanten med varmt (45°C) vand iblandet Ivory opvaskemiddel (1/4 dl. til 1 liter vand). Spanden må være dyb nok til at hele agitatorens og rotationsaksens kan sænkes ned i den.
2. Hold spanden rundt om agitatorens og rotationsaksens, helt op til bunden af motorrummet og tænd for mixerens. Lad den løbe ca. 15 sek. Gentag dette adskillige gange. Sørg for at alle dele af aksens, som kommer i kontakt med fødevarer, kommer i spanden. (De glidende stænkskærme skal fjernes ved denne procedure.)
3. Gentag 2., men brug 40°C varmt skyllevand.
4. Gentag 2., men brug 100ppm blanding af Stera-R-Sheen Green Label og læg agitatorens og rotationsaksens i blandingen i mindst 2 min. ialt. For at lave blandingen, brug 1 spsk. med top på (1/4 dl) af Stera-R-Green Label pr. 4 liter 40°C varmt vand.
5. Steriliser igen i begyndelsen af dagen ved at følge ovenstående instruktioner.

### ALLE MODELLER:

6. Træk stikket ud.
7. Kun vægmonterede enheder: Fjern den glidende stænkskærm (\*) og vask den i opvaskemiddel og steriliser den. Brug ingen skarpe midler eller køkkenrulle, som kan ridse overfladen. Undgå også rengøringsmidler, som indeholder salmiakspiritus (de fleste vinduepuddsemidler indeholder salmiakspiritus). Maskinvask anbefales ikke.  
(\* For at fjerne den glidende stænkskærm, klem hejsestængerne sammen og skub skærmen ned. For at installere den glidende stænkskærm, glid skærmen op over stængerne, til de låser sig fast. Steriliser igen i begyndelsen af dagen.)
8. Rengøring af hejsestængerne: For at rengøre hejsestængerne, tør dem blot af. FJERN IKKE stængerne fra mixerens.
9. Alle rustfrie stål overflader kan gøres rent og steriliseres med alle rengøringsmidler. Men spray ikke vand eller andre flydende midler ind i motorrummet. Brug ikke for meget rundt om kontakten, motoromkransningen eller ledningsindgangen. Skarpe midler kan efterlade synlige forandringer på overfladen. Sørg for at alle områder i og rundt om motoren er tørre før motoren sættes til igen.

**Bemærk:** Tør aldrig rotationsaksens af, når den er i brug. Kluden kan blive revet ud af din hånd, hvilket kan resultere i ubalance og mulig skade til dig selv og maskinen.

Ske-agitatorens er til engangsbrug og bør smides ud efter brug.

## MOTORBESKYTTELSE

Din mixer er udstyret med en motorbeskyttelse monteret på højre side af motoromkransningen. Hvis din motor ikke kan dreje rundt (fastlåst løbehjul) eller på anden måde er overbelastet, vil motorbeskyttelsen træde til. Skulle dette ske, sørg for at motoren kan dreje frit og vent et øjeblik, mens den køler af, før motorbeskyttelsesknappen trykkes tilbage og motoren startes igen. Fjern eller omgå aldrig din motorbeskyttelse.

## UDSKIFTNING AF DEN PERMANENTE AGITATOR

Den permanente agitator er sat ind i rotationsaksens med højrevind. For at installere eller fjerne den, hold agitatorens i en hånd og aksens i den anden og drej den ind eller ud som mødvendigt. Brug ikke værktøj på hverken aksens eller agitatorens, da dette kan skade dem. Når du bruger den sidste agitator, bestil flere til dit lager.

## INSTRUÇÕES PARA A SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS

O diagrama dos componentes da batedeira, ilustrado pormenorizadamente nas páginas 8 e 9, mostra-lhe tudo o que precisa saber para fazer a manutenção da sua batedeira. No entanto, deve respeitar sempre as instruções que se seguem.

### CUIDADOS A TER PARA EVITAR CHOQUES ELÉTRICOS:

1. Certifique-se sempre de que a máquina está desligada da corrente, antes de lhe retirar a caixa ou de efectuar qualquer operação de manutenção ou reparação.
2. Utilize apenas peças de substituição idênticas, fornecidas pela Vita-Mix ou por um distribuidor autorizado.
3. Antes de repor a máquina em funcionamento, certifique-se sempre de que a máquina está correctamente ligada, de acordo com o esquema de ligações fornecido, de que a ligação à terra está correcta e firme e de que a caixa da máquina está colocada.
4. Nunca puxe nem empurre o veio misturador e nunca o utilize para erguer a batedeira, uma vez que uma força lateral excessiva pode encurvã-lo e fazê-lo ficar desalinhado, passando a gerar ruídos e vibrações e a sofrer um maior desgaste. (Consulte a secção das instruções de alinhamento do veio.)

PARA AS MÁQUINAS DE MONTAGEM EM PAREDE, EXISTEM KITS DE MONTAGEM COM TODAS AS INSTRUÇÕES NECESSÁRIAS.

Os modelos VMO802 e VMO802A da Mix'n Machine podem ser montados tanto no lado esquerdo como no lado direito de um armário ou outra peça de equipamento ou mobiliário. Podem também ser montados numa parede. Para a montagem em superfícies de madeira, são fornecidas cavilhas com olhal apropriadas. NOTA: A tomada de corrente deve ficar num sítio onde seja fácil introduzir e retirar a ficha da batedeira, sempre que necessário.

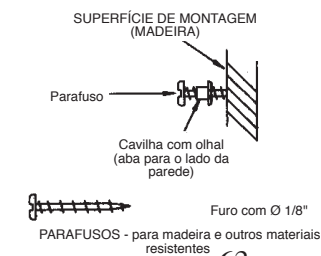
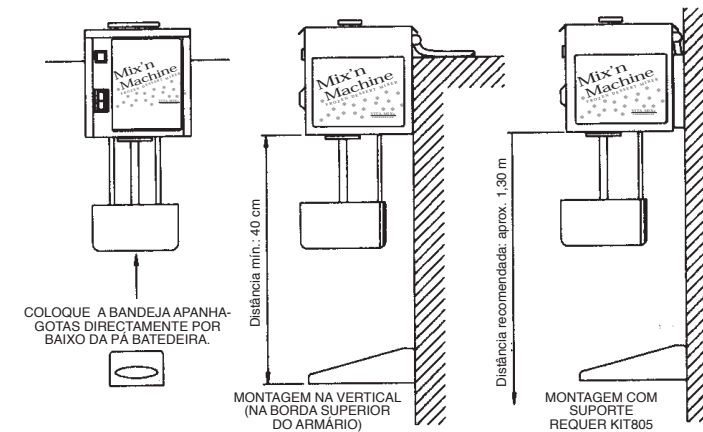
No caso da montagem na vertical, a Mix'n Machine deve ficar ligeiramente mais alta do que a parte de cima do armário ou equipamento onde vai ficar fixada, de modo a que haja espaço suficiente para o cabo e para a passagem do ar que é expelido por cima. Caso uma montagem deste tipo não seja possível, deverá utilizar o suporte do KIT805. Recorte o escantilhão fornecido e cole-o na superfície onde vai montar a batedeira.

Para montar a batedeira numa superfície de madeira, faça 3 furos com uma broca de 1/8". Coloque as cavilhas com olhal ou o suporte em plástico e prenda-os com os parafusos fornecidos.

A batedeira pode ser facilmente colocada e retirada, tanto do armário como da parede, sem que seja necessário utilizar quaisquer ferramentas.

ENQUANTO A BATEDEIRA NÃO ESTIVER MONTADA, TENHA CUIDADO PARA NÃO A APOIAR SOBRE AS HASTES OU O VEIO, POIS QUE SE ESTES FICAREM TORTOS NÃO FUNCIONARÃO DO MODO CORRECTO.

**NOTA:** Os tamanhos dos furos diferem consoante as superfícies de montagem. Escolha bem o local para a montagem da máquina e uma broca com o diâmetro adequado, antes de iniciar a furação. A montagem com suporte requer o KIT805.



PARAFUSOS - para madeira e outros materiais resistentes



## INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

### PÁ BATEDEIRA FIXA:

1. Encha com água quente (45°C) à qual foi adicionado detergente líquido Ivory (28 g por litro), até 2,5 cm da borda, um recipiente quadrado bastante resistente. O recipiente deve ser suficientemente fundo para que tanto a pá bateadeira como o veio fiquem totalmente submersos.
2. Levante o recipiente, com a pá e o veio dentro, até tocar na parte de baixo do compartimento do motor. Ligue a bateadeira e deixe-a funcionar durante 15 segundos. Repita este procedimento várias vezes. Certifique-se de que todas as partes do veio que podem estar em contacto com os alimentos ficam submersas. (Para a limpeza, deve retirar as protecções deslizantes contra salpicos.)
3. Repita o passo 2, utilizando, porém, água limpa a 40°C.
4. Repita o passo 2, utilizando uma solução a 100 ppm de Stera-R-Sheen Green Label, e ligue a bateadeira durante 2 minutos (tempo total), com a pá bateadeira e o veio totalmente submersos no líquido. Para fazer a mistura da solução, utilize uma colher bem cheia (±30 g) de Stera-R-Sheen Green Label por cada 4 litros de água quente (40°C).
5. Repita o procedimento de limpeza no início de cada dia, respeitando estas instruções.

### TODOS OS MODELOS:

6. Desligue a bateadeira.
7. *Apenas para as máquinas montadas em parede:* retire a protecção deslizante contra salpicos (\*) e lave-a com água e detergente. Desinfecte-a. Não utilize produtos abrasivos nem toalhas de papel para não riscar a superfície. Evite também produtos com amoníaco (a maioria dos limpa-vidros contém amoníaco). Também não deve lavar a protecção na máquina da loiça.  
(\* Para retirar a protecção deslizante contra salpicos, aperte as hastes uma contra a outra e puxe a protecção para baixo. Para voltar a montar a protecção, enfe-a nas hastes e empurre-a até as hastes ficarem na posição correcta. Repita o procedimento de limpeza no início de cada dia.)
8. Limpeza das hastes: para limpar as hastes, enxugue-as com um pano. NÃO as retire da bateadeira.
9. Todas as superfícies de aço inoxidável podem ser limpas e desinfectadas com um detergente comum. No entanto, nunca deite ou pulverize detergentes líquidos sobre o compartimento do motor. Para limpar o interruptor, a protecção do motor e o orifício de entrada do cabo de alimentação, utilize um pano apenas humedecido em água com detergente. Os produtos abrasivos podem provocar alterações no acabamento exterior da máquina. Certifique-se de que todas as zonas do, e em redor do, compartimento do motor estão bem secas, antes de ligar a bateadeira à corrente.

**Nota:** Nunca tente enxugar o veio enquanto este está a rodar. O pano poderá ficar preso no veio, provocando o desequilíbrio da máquina e a consequente possibilidade de ficar magoado ou de o equipamento ficar danificado.

A colher misturadora é descartável e deve ser deitada fora após cada utilização.

### PROTECÇÃO DO MOTOR

A bateadeira está equipada com um disjuntor de protecção do motor, instalado no lado direito do compartimento do motor. Se, por qualquer razão, o motor não puder rodar livremente (rotor bloqueado) ou ficar em esforço, o disjuntor salta. Nesse caso, corrija a situação, certifique-se de que o motor gira livremente e aguarde alguns minutos até que o motor arrefeça, antes de voltar a ligar o disjuntor de protecção do motor e pôr a máquina novamente em funcionamento. Nunca desmonte o disjuntor nem o ponha fora de circuito.

### SUBSTITUIÇÃO DA PÁ BATEDEIRA FIXA

A pá bateadeira fixa é atarraxada ao veio por meio de uma rosca direita. Para a montar e desmontar, pegue na pá com uma das mãos e no veio com a outra mão. Depois, rode o veio para a esquerda ou para a direita, consoante deseje desmontar ou montar a pá bateadeira. Não utilize ferramentas para segurar o veio ou a pá bateadeira, pois poderá danificá-los. Quando começar a utilizar a última pá, encomende logo outra para ter de reserva.

## INSTRUKTIONER FOR UDSKIFTNING AF DELE

Det detaljerede maskindelsdiagram på side 8 og 9 illustrerer hoveddelen af, hvad du behøver at vide for at betjene denne maskine. Imidlertid bør disse specifikke instruktioner følges.

### ADVARSEL FARE FOR STØD:

1. Sørg altid for at maskinen ikke er sat til, før toppen fjernes eller før reparationer påbegyndes.
2. Udskift kun dele med de korrekte dele fra Vita-Mix eller en autoriseret forhandler.
3. Før den startes igen, sørg for at maskinen har den korrekte elektriske installation iflg. skema, at jordforbindelsen er korrekt sat til og hættten er sat på igen.
4. Der må aldrig hives i eller skubbes til agitatorens rotationsakse og brug den ikke til at bære eller flytte mixeren, da for meget vold kan bøje akslen og resultere i støj, vibrationer og reduceret levetid. (Se aksens tilpasningsinstruktioner.)

### MONTERINGSSÆT MED INSTRUKTIONER KAN FÅS TIL VÆGMONTEREDE MIX'N MACHINER.

Mix'n Machine modellerne VMO802 og VMO802A monteres på enten venstre eller højre forside af et skab eller andet udstyr. De kan også monteres på en væg. Spænder medfølger til træoverflader. **BEMÆRK:** Stik-kontakten skal være tilgængelig.

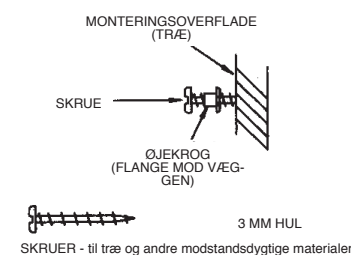
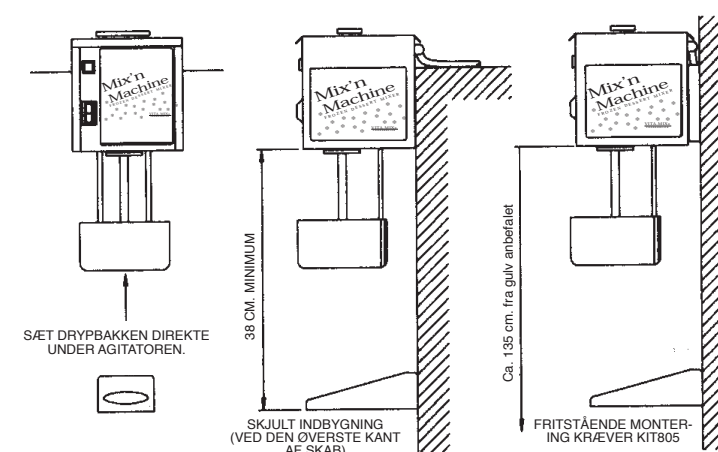
Ved skjult indbygning skal Mix'n Machine rage ud over toppen af skabet eller udstyret for at give plads til ledningen og topaftrækket. Hvis dette ikke er muligt, brug den stående montering i KIT805. Skær den vedlagte skabelon ud og klister den på overfladen, hvor du vil montere mixeren.

Bor (3) 3mm huller for at montere den på en træoverflade. Placér øjekrogene eller de stående plastic monteringsplader og skru skrueerne fast.

Mixeren kan nemt monteres eller fjernes fra skabet eller væggen uden værktøj.

**NÅR MIXEREN IKKE ER MONTERET, VÆR FORSIGTIG MED IKKE AT BØJE GLIDESTÆNGERNE ELLER AKSEN, DA DETTE KAN UMULIGGØRE DERES JÆVNE OMDREJNING.**

**BEMÆRK:** Hulstr. er forskellig for forskellige typer overflader. Vælg den korrekte borstr. og overfladetype, før der bores. Fritstående montering vil kræve KIT805.



SKRUE - til træ og andre modstandsdygtige materialer

## OPRETNING AF PERMANENT AGITATORAKSE

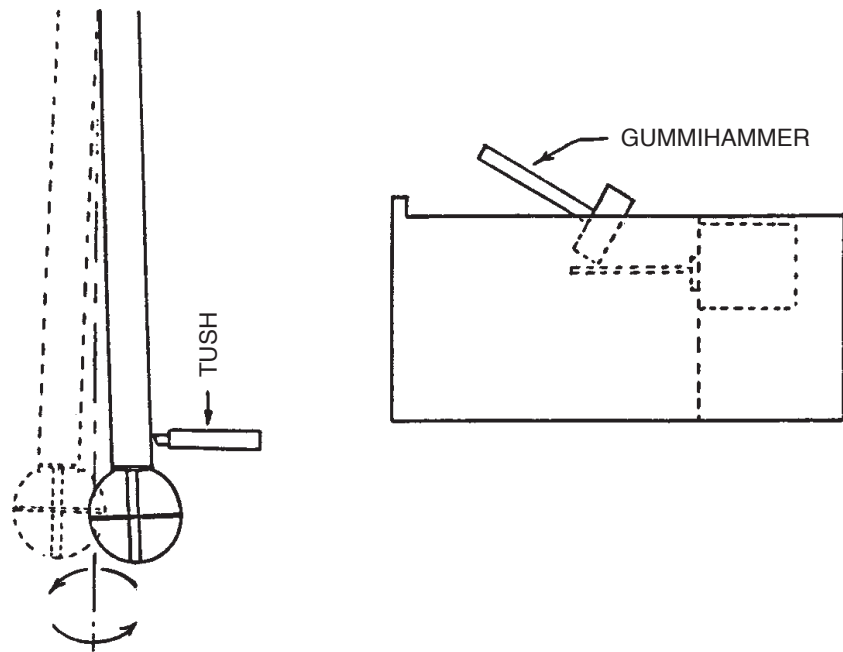
Agitator-rotationsakse-forlænger (#SCM-800) er skruet på enden af motor-rotationsaksen med slynge (DDR-800) imellem (højregevind). Denne akse er altid oprettet, før den forlader fabrikken; imidlertid kan et skævt læs, stød mens den fragtes, flytning eller brug være årsag til fejl-opretning.

### Stramning af Rotationsakse-forlænger:

Advarsel - Fare for stød - træk stikket ud først. Sørg for at rotationsakse-forlænger er skruet godt fast på motor-rotationsaksen med slyngen i midten. En løs akse vil altid synes fejl-oprettet og medføre vibrationer. For at stramme den, fjern den sorte hætte og hold motor-rotationsaksen med en skruetrækker i hullet på toppen. Drej derefter agitatorens med din hånd, til den er stram. Hvis værktøj er nødvendigt for at holde rotationsakse-forlænger, sørg for at beskytte den, så den ikke bliver ridset, da det vil reducere dens mulighed for at holde den ren.

### Opretning:

Hvis akse stadig er fejl-oprettet, rotér da akse manuelt, mens du holder en tuschpen tæt ved den nedre ende. Det første sted den rører og efterlader et mærke, er den side af akse, som er mest skævt. Læg Mix'n Machine på bagsiden (fjern plastic agitatorens for at undgå ødelæggelse) og slå på det markerede sted med en gummihammer. Gentag dette til tuschpenen efterlader et mærke næsten hele vejen rundt om akse og maskinen fungerer fint igen. Reguler dine slag med gummihammeren til at flytte akse mod midten uden at slå for hårdt.



## MODO DE EFECTUAR A MISTURA

1. Deite num recipiente o produto base e adicione-lhe os ingredientes necessários como, por exemplo, aromatizantes líquidos e produtos sólidos como compotas ou bolos secos, frutos ou outros condimentos.
2. Comprima a mistura, através do bocal do recipiente. Introduza a colher misturadora no eixo do motor, até a sentir encaixar (utilize apenas colheres misturadoras descartáveis).
3. Modo de procedimento para obtenção de um gelado de pasta rija: utilize o suporte do recipiente ou um recipiente em material rígido, para que a pá bateadeira não perfure as paredes do recipiente. A pá bateadeira para pastas rijas foi concebida para misturar uniformemente todos os ingredientes, à temperatura de  $-15^{\circ}\text{C}$  (temperatura de "servir com colher") num tempo extraordinariamente curto.
4. Segure firmemente o recipiente e rode-o num movimento vertical espiralado, com a pá bateadeira introduzida (no caso das pastas geladas rijas, esse movimento deve ser mais lento). Vá fazendo várias experiências até dominar o movimento e o tempo necessário para obter o resultado que pretende. A pá bateadeira tritura os alimentos sólidos. No entanto, não se deve pretender que fiquem totalmente desfeitos mas sim que a pá apenas os reduza a pedaços mais pequenos, de modo a que os possamos detectar no meio da pasta gelada.
5. Tanto a pá bateadeira fixa como a colher misturadora descartável foram concebidas de forma a reduzir a possibilidade de provocarem danos num recipiente de papel. No entanto, nunca devem ser comprimidas contra as paredes laterais ou contra o fundo dos recipientes.
6. Nos casos em que seja difícil levantar o recipiente, pode-se fazê-lo mais lentamente, de modo a que a pá bateadeira vá mergulhando progressivamente na mistura, ou, alternativamente, pode-se começar por preparar um gelado de pasta mais mole. Se tiver dificuldade em manter o recipiente erguido, não insista, pare.
7. Ao retirar o recipiente, rode-o em torno da pá bateadeira de modo a que a superfície do gelado fique bonita e para evitar que no meio do gelado fique uma cova.
8. Quando terminar a mistura, mantenha ainda por alguns segundos a pá bateadeira sobre o recipiente, para permitir que a mistura se solte das pás e caia no recipiente ou fique retida no bocal por onde as pás da Mix'n Machine entram no recipiente.
9. PARA EVITAR SUJAR INDEVIDAMENTE O LOCAL ONDE AS MÁQUINAS ESTÃO A FUNCIONAR, use a colher misturadora e os bocais por onde as pás da Mix'n Machine entram nos recipientes (ambos os acessórios são descartáveis). Desligue a bateadeira com a colher ainda dentro do recipiente e sirva o gelado sem retirar a colher.
10. A mistura demora cerca de 10 segundos, para se obter um gelado de pasta mole, e um pouco mais de tempo para se obter um gelado de pasta rija. Pode haver casos em que seja necessário bater o gelado durante mais tempo, dependendo daquilo que se junta à base, da temperatura do gelado, da técnica adquirida e do produto final que se pretende obter. Pode obter informações mais pormenorizadas nas diferentes receitas. As bateadeiras semelhantes, mas de outras marcas, possuem pás com formas mal concebidas, que impedem que o produto possa ser misturado enquanto ainda está muito rijo. Por isso, são muito lentas, o que provoca desperdício de tempo e o amolecimento prematuro do produto. Estas duas consequências revelam-se economicamente desvantajosas para qualquer comerciante.
11. Utilização da protecção móvel contra salpicos: esta protecção movimenta-se para cima e para baixo, sobre o bocal fixo ou descartável dos recipientes. Por isso, não impede o movimento vertical e rotativo necessário para se obter uma mistura homogénea. Devido ao seu design exclusivo, esta protecção retém as partículas expelidas pela máquina e impede que os salpicos saltem por cima, proporcionando assim uma protecção mais completa da área de trabalho.

## INTRODUÇÃO

A combinação de vários sabores, compotas, bolos secos, frutos frescos ou secos, aromatizantes líquidos ou outros produtos alimentares, com natas ou iogurte congelados, permite criar uma enorme variedade de sabores e texturas, tendo como base uma única pasta gelada ou um único aroma.

O facto de as batedeiras poderem ser montadas em superfícies tanto horizontais (balcões) como verticais (paredes) tornou estas máquinas acessíveis mesmo às lojas mais pequenas ou aos locais onde a área de bancada ou balcão é exígua, a preços perfeitamente acessíveis. As vantagens económicas que uma máquina deste tipo apresenta são enormes. O facto de a mistura poder ser efectuada directamente no recipiente onde vai ser servida faz com que haja uma enorme redução de desperdícios e uma considerável diminuição do trabalho de limpeza.

A Vita-Mix concebeu a Mix'n Machine para ir ao encontro das necessidades tanto económicas como de utilização prática dos comerciantes, oferecendo-lhes:

1. Motor: a batedeira está equipada com um motor de indução com rolamentos de esferas de elevada resistência (como os de uma perfuradora industrial), de grande potência e com um tempo de vida útil muito prolongado, mesmo no caso dos estabelecimentos em que a máquina é muito utilizada e ao longo de todo o ano.

Apesar disso, a Mix'n Machine não possui escovas (como acontece numa perfuradora manual), nem correias, acopladores, mancais ou engrenagens extra, os quais consomem muita energia e são fontes de calor ou ruído, para além de requererem alinhamento regular ou apresentarem um desgaste relativamente rápido.

O motor Vita-Mix foi desenhado de forma a garantir que a velocidade óptima (3485 rpm) é mantida constante, seja qual for a carga. Graças a esta característica do motor, os gelados apresentam uma maior consistência.

O motor foi cuidadosamente dimensionado para possuir a potência necessária para o fim a que se destina, não sendo sobredimensionado para não constituir um elemento de risco.

2. Accionamento: o veio do motor é uma peça única; utiliza rolamentos de esfera pré-alinhados de elevada resistência - não possui peças suplementares nem provoca ruídos.
3. Pá batedeira fixa: a pá batedeira fixa, para trabalhar pastas geladas moles ou rijas, é feita de material apropriado para utilização em produtos alimentares e aprovado pela FDA e pela NSF, e as suas superfícies de contacto, tanto com o recipiente como com qualquer outro objecto, são lisas e boleadas. Assim, a pá não apresenta qualquer risco nem para quem com ela trabalha, nem para os recipientes ou produtos. (Para os gelados de pasta rijas, utilize os suportes para recipientes da Mix'n Machine.)
4. O novo acessório patenteado - a colher misturadora descartável - faz com que a Mix'n Machine possa ser utilizada pelos próprios clientes, dispensando a necessidade de lavar a colher. A colher misturadora foi desenhada de forma a garantir uma utilização segura. (Agora, já pode converter a sua Standard Mix'n Machine no modelo com pá batedeira fixa - "Permanent Agitator Model" - ou no modelo com colher misturadora descartável - "Disposable Spoon Agitator Model" - independentemente do modelo de batedeira que possui).
5. Protecção contra salpicos: em acrílico transparente, este elemento retém as partículas expelidas pela máquina, protegendo o utilizador. Roda para cima e afasta-se, para facilitar a utilização da máquina. Retira-se facilmente para limpeza.
6. Protecção móvel contra salpicos: em policarbonato certificado pela FDA e pela NSF, este elemento movimentam-se para cima e para baixo, acompanhando o movimento do recipiente, retendo as partículas expelidas pela máquina num ângulo de 360°, e impede que os salpicos saltem por cima, o que faz com que tanto a própria Mix'n Machine como os balcões ou paredes se mantenham limpos. Além disso, possui um batente que impede que a pá batedeira toque no fundo dos recipientes. Esse batente pode ser facilmente retirado para limpeza. Caso deseje, pode montar outras protecções deslizantes, para proteger ainda mais a máquina contra a sujidade. A protecção deslizante contra salpicos fixa-se nas extremidades das hastas. Quando a batedeira está a funcionar, a protecção assenta no bocal do recipiente e desliza para cima e para baixo, acompanhando o movimento vertical do recipiente. Impede que os salpicos saltem por cima e retém os salpicos da pá, quando regressa à posição normal de máquina parada. A protecção móvel contra salpicos também se retira facilmente para limpeza. Além disso, funciona também como batente, para proteger o fundo dos recipientes de 500 g, equipados com bocais descartáveis, de serem perfurados pelas colheres misturadoras. As anilhas espaçadoras (2 fornecidas com a batedeira) podem ser enfiadas nas hastas, imediatamente acima da protecção móvel contra salpicos. Estas anilhas espaçadoras fixam-se perfeitamente nas hastas e não precisam de ser retiradas para serem limpas. Quando está montada, a protecção móvel contra salpicos funciona como batente para recipientes de 300 g com bocal descartável. Existem anilhas espaçadoras com vários comprimentos, para permitir proteger os recipientes menos fundos.
7. Estrutura da máquina: estrutura simples e forte, em aço inoxidável, com vedação estanque nas juntas da área exposta aos salpicos.
8. Mix'n Machine de montagem em parede: estrutura igualmente simples e forte, em aço inoxidável, disponível apenas com as protecções móveis contra salpicos. Esta máquina pode ser montada tanto no lado de um armário como numa parede, não ocupando portanto espaço de bancada ou balcão.

Nous vous remercions de votre achat de  
**Mix'n Machine™** de Vita-Mix® !

LE MIXEUR "MIX'N MACHINE" SE DISTINGUE PAR SON MOTEUR ASYNCHRONE RAPIDE ET RÉSISTANT ET SES DIFFÉRENTS TYPES D'AGITATEURS EN PLASTIQUE CONÇUS POUR UN USAGE SÛR. LE GODET EST ÉLEVÉ ET ABAISSÉ RAPIDEMENT AUTOUR DE L'AGITATEUR POUR MÉLANGER LES ALIMENTS COMPLÈTEMENT EN 10 SECONDES DE MOYENNE. LES AGITATEURS EN INOX DES AUTRES MARQUES (UTILISÉS AU CENTRE DU GODET POUR ÉVITER LE CONTACT AVEC LE GODET OU AVEC LES MAINS) SONT NON SEULEMENT DANGEREUX MAIS METTENT BIEN PLUS LONGTEMPS À DONNER LE MÊME RÉSULTAT. AVEC MIX'N MACHINE, LE CLIENT EST SERVI PLUS VITE, AVEC UN MINIMUM D'EFFORT, ET LA MACHINE EST DISPONIBLE PLUS TÔT POUR LE CLIENT SUIVANT. S'ASSURER QUE L'OPÉRATEUR SAIT FAIRE MONTER ET DESCENDRE LE GODET TOUT EN LE FAISANT PIVOTER COMME IL FAUT POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS.

## PRÉVENTION SÉCURITÉ IMPORTANTE

Lors de l'emploi de ce mixeur ou de tout autre appareil électrique, toujours suivre les précautions élémentaires de sécurité, notamment les suivantes:

1. Lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
2. Par protection contre les décharges électriques, ne pas placer la chambre du moteur (le haut du mixeur) dans de l'eau, ni laver à grande eau la partie supérieure du mixeur.
3. Ne pas laisser approcher les enfants de ce genre d'appareil.
4. Veiller à ce que le mixeur soit posé ou monté fermement sur une surface résistante durant l'usage.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service, avant de le démonter, de remettre des pièces ou d'en enlever, ou lors du nettoyage autre que le nettoyage sous tension des agitateurs.
6. Ne pas toucher les pièces mobiles.
7. L'emploi d'accessoires non recommandés ni vendus par Vita-Mix peut se traduire par un incendie, une décharge électrique, des blessures ou d'autres dégâts.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre au bord du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche électrique est endommagé(e), ou après qu'il ait mal fonctionné ou qu'il ait subi un choc important ou dommage quelconque.
11. Ne pas approcher les mains, les doigts, un torchon ou d'autres articles d'un agitateur en marche.
12. Toujours laisser le pare-projections en place durant le fonctionnement.
13. Veiller à ce que la prise utilisée soit bien conforme et correctement mise à la terre.
14. Cet appareil est muni d'un cordon de type "Y" permanent ne pouvant être remplacé que par le fabricant, un de ses techniciens ou tout autre réparateur aux qualifications similaires.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## INTRODUCTION

Le mélange de confiseries, petits gâteaux, fruits, noix, sirops et autres ingrédients pour en faire un met glacé à base de glace ou de yaourt donne lieu à des combinaisons illimitées de parfums et de consistances à partir d'un seul produit ou parfum de départ.

La venue de mixeurs de table ou à montage mural offre des possibilités illimitées aux petits commerces ou à n'importe quel établissement disposant d'un espace de comptoir et de moyens limités. Les avantages économiques de ce processus sont considérables. Ces mélanges étant produits directement dans des godets individuels à servir, les opérations de nettoyage et d'élimination des résidus sont réduites au minimum.

Vita-Mix a conçu Mix'n Machine pour répondre aux besoins économiques et pratiques des commerçants de façon optimum :

1. Moteur : Type asynchrone à roulements à billes pour service intensif (équivalent à celui d'une perceuse à colonne commerciale) offrant puissance et durabilité aux établissements très fréquentés, ouverts toute l'année.

Le mixeur Mix'n Machine a l'avantage d'être dépourvu de balais (comme une perceuse à main), de courroies, d'accouplements, de roulements supplémentaires et de pignons ; d'où réduction dans la consommation d'électricité, l'émission de chaleur, le bruit, la nécessité de réglages et les problèmes d'usure.

Le moteur Vita-Mix est également conçu pour maintenir sa vitesse optimale (3485 tr/mn) quelle que soit la charge. Le produit fini est ainsi plus homogène.

La puissance du moteur a été étudiée pour donner entière satisfaction sans toutefois poser de risque.

2. Entraînement : L'arbre monté sur le moteur ne possède pas de composants d'entraînement séparés ; il utilise des roulements à bille préalignés à service intensif. Pas de pièces susceptibles de faire du bruit.
3. Agitateurs permanents : Les agitateurs permanents servant à faire de la glace dure ou un produit glacé mou sont faits d'un matériau approuvé par la FDA et la NSF pour le contact avec les aliments ; toutes les surfaces de contact avec le godet sont lisses et arrondies. Ils présentent une solution plus sûre tant pour la personne qui les manipule que pour contenant et contenu. (Pour faire de la glace dure, se servir des porte-godet Mix'n Machine.)
4. La nouvelle option à cuillère agitatrice jetable brevetée permet de faire de Mix'n Machine un appareil à distribution automatique ou d'éliminer une opération de nettoyage pour l'opérateur. Cet agitateur est également conçu pour la sécurité de l'opérateur. (Il est désormais possible de convertir n'importe quel modèle standard de Mix'n Machine en modèle à Agitateur permanent ou à Agitateur à cuillère jetable.)
5. Pare-projections : En plastique acrylique transparent d'un bel effet, ce dispositif permet d'arrêter les projections de la lame. Pratique, il pivote vers le haut pour ne pas gêner l'opérateur ou le fonctionnement et il se démonte facilement pour être nettoyé.
6. Pare-projections mobile : En polycarbonate homologué par la NSF et la FDA, ce dispositif suit le godet vers le haut et vers le bas, arrête les résidus projetés par l'agitateur sur toute la circonférence, empêche les échappements par le haut et protège contre les saletés l'intérieur des Mix'n Machine et le comptoir, ainsi que l'ensemble de la surface de travail si l'unité est montée au mur. Un butoir intégré empêche les agitateurs de percer le fond des godets. Il est facilement démontable pour le nettoyage. Il peut être utile de disposer de pare-projections coulissants de réserve afin que la machine reste tout le temps propre. Le pare-projections coulissant s'enclenche sur les extrémités des tiges. Lors du fonctionnement, ce type de pare-projections repose sur le dessus du collier du godet et suit le mouvement vertical du godet manipulé. Il empêche les projections par le haut lorsque les agitateurs fonctionnent et il reçoit leurs résidus lorsque ceux-ci redescendent en position de repos. Le pare-projections est aisément démontable pour le nettoyage.

Le pare-projections sert de butoir de protection pour empêcher les cuillères agitatrices de transpercer le fond des godets de 16 onces avec colliers jetables. Les tubes d'écartement (2 fournis) peuvent être enfilés sur les tiges juste au-dessus du pare-projections coulissant. Ils s'adaptent sur les tiges et restent en place durant le nettoyage. Avec ces tubes en place, le pare-projections sert de butoir protecteur pour les godets de 12 onces à colliers jetables. Pour protéger les godets de plus petite taille, des tubes d'écartement d'autres longueurs peuvent être employés sur les tiges coulissantes.

Obrigado por ter adquirido a  
**Mix'n Machine™** da Vita-Mix® !

A BATEDEIRA "MIX'N MACHINE" CONJUGA A POTÊNCIA E A RAPIDEZ DE UM MOTOR DE INDUÇÃO COM PÁS BATEDEIRAS DE VÁRIOS TIPOS, FEITAS DE MATERIAL PLÁSTICO ALTAMENTE RESISTENTE. MOVIMENTANDO RAPIDAMENTE O RECIPIENTE NA VERTICAL, COM AS PÁS INTRODUZIDAS, É POSSÍVEL OBTER-SE UMA MISTURA PERFEITA E HOMOGÊNEA NUM TEMPO MÉDIO DE 10 SEGUNDOS. AS PÁS BATEDEIRAS DE OUTRAS MARCAS, EM AÇO INOXIDÁVEL E BASTANTE CORTANTES (COLOCADAS NO CENTRO DO RECIPIENTE PARA EVITAR DANIFICAR OS RECIPIENTES E LESIONAR OS UTILIZADORES), DEMORAM MUITO MAIS TEMPO PARA OBTER O MESMO TRABALHO. COM A MIX'N MACHINE, OS UTILIZADORES OBTÊM RESULTADOS MAIS RÁPIDOS, COM MENOS TRABALHO E MENOS TEMPO DE FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA. CERTIFIQUE-SE DE QUE AS PESSOAS QUE VÃO TRABALHAR COM A MÁQUINA SABEM MOVIMENTAR CORRECTAMENTE OS RECIPIENTES, TANTO NA VERTICAL COMO EM TORNO DA PÁ BATEDEIRA, PARA QUE POSSA TIRAR O MAIOR PARTIDO DAS ENORMES POTENCIALIDADES DESTA

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao utilizar esta batedeira, ou qualquer outra máquina ou aparelho eléctrico, deve respeitar sempre as precauções de segurança básicas, as quais incluem:

1. Ler todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
2. Para evitar choques eléctricos, não mergulhar o compartimento do motor (parte de cima da batedeira) em água, nem lavar a parte de cima da batedeira com água abundante.
3. Nunca permitir a aproximação ou utilização por crianças, sem ser sob vigilância de um adulto responsável.
4. Certificar-se de que, quando está a ser utilizada, a batedeira está assente ou montada numa superfície suficientemente resistente.
5. Retirar sempre a ficha da tomada de corrente, quando não estiver a utilizar a batedeira, antes de a desmontar, quando estiver a colocar ou retirar peças ou quando a estiver a limpar, excepto quando estiver a utilizar a função de lavagem automática das pás.
6. Nunca tocar nas peças rotativas.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou não adquiridos à Vita-Mix pode provocar incêndios, choques eléctricos, lesões físicas ou danos no equipamento.
8. Não utilizar a máquina em locais exteriores.
9. Nunca deixar que o cabo de alimentação toque em superfícies cortantes ou quentes.
10. Nunca pôr nenhum aparelho a funcionar quando o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, quando o aparelho aparentar não estar a funcionar correctamente ou quando o aparelho tiver caído ao chão ou estiver danificado.
11. Durante o movimento da pá batedeira, manter sempre as mãos, dedos, roupas, cabelos, colares, pulseiras, utensílios, etc., afastados das pás.
12. Durante o funcionamento da máquina, manter a protecção contra salpicos sempre colocada.
13. A batedeira está equipada com uma ficha de três pernos (própria para ligação à terra) que só entra numa tomada com terra. Certifique-se de que a tomada onde vai ligar a batedeira está correctamente ligada à terra.
14. A ficha do cabo de alimentação é do tipo "Y" e só deve ser substituída pelo fabricante, por um agente autorizado ou por um técnico qualificado.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## OSIOWANIE WAŁKA MIESZADEŁKA STAŁEGO

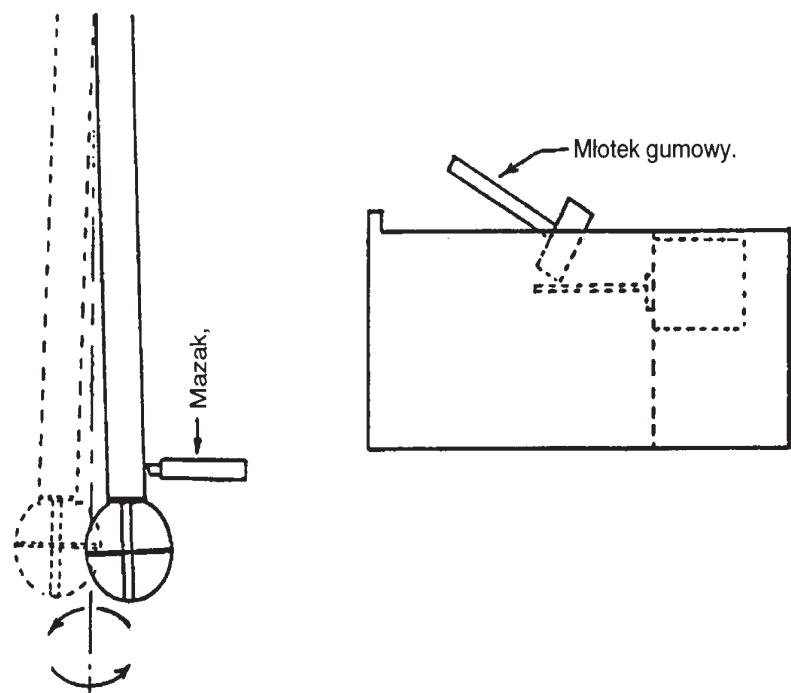
Wałek mieszadełka (Nr SCM-800) jest nakręcony na koniec wałka silnika z włożonym między nie tarczowym odrzutnikiem odśrodkowym (DDR-800). (Gwint prawozwojny.) Przed opuszczeniem fabryki wałek jest zawsze wyosiowany, jednakże obciążenie boczne, uderzenie w transporcie, przenoszenie lub użytkowanie mogą spowodować zdecentrowanie.

### Dokręcić wałek mieszadełka

Unikać możliwości porażenia prądem - najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Sprawdzić, czy wałek mieszadełka jest dokręcony mocno do wałka silnika z tarczką odrzutnika między nimi współosiowo i prostopadle do wałka. Luźny wałek zawsze wypada z osi i powoduje drgania. Żeby dokręcić, należy zdjąć czarną pokrywkę i przytrzymać wałek silnika śrubokrętem włożonym w rowek w czele wałka silnika od góry. Następnie obracać wałkiem mieszadełka aż do zaciśnięcia gwintu. Jeśli do przytrzymania wałka mieszadełka konieczne jest użycie narzędzi, to należy uważać, aby go nie porysować, gdyż utrudnia to jego mycie.

### Osiowanie

Jeśli wałek wciąż jest nieosiowy, to należy go obracać ręką, trzymając blisko jego końca mazak. Pierwsze miejsce, na którym pozostanie ślad jest tam, gdzie wałek jest najbardziej skrzywiony. Położyć mieszalnik na tylnej ścianie obudowy (zdjąć plastikowe mieszadełko, żeby go nie złamać) i uderzyć w zaznaczoną stronę wałka gumowym młotkiem. Powtarzać tak długo, aż mazak oznakuje właściwie cały obwód wałka, a urządzenie obraca się gładko. Dopasować siłę uderzenia w wałek tak, aby go nie przegiąć.



## INTRODUCTION

7. Bâti : Conception simple et solide en inox avec joints étanches dans la zone de projections.
8. Garantie de cinq ans sur les pièces et la main-d'oeuvre ; pour plus de détails, voir la déclaration de garantie au dos du livret.
9. Mix'n Machine murale : Conception également simple et solide en inox offerte uniquement avec des pare-projections mobiles. L'unité peut être montée sur les côtés d'un placard ou à même le mur, afin de ne pas utiliser d'espace sur le comptoir.
10. Bacs-égouttoirs disponibles pour les modèles muraux : Ces bacs reçoivent les résidus des agitateurs des Mix'n Machine montées au mur. Ils sont facilement démontables pour le nettoyage.
11. Mix'n Machine avec pare-projections mobile : Similaire à l'unité Mix'n Machine standard si ce n'est qu'elle est dotée d'un pare-projections qui se déplace pour protéger le godet et pour éviter de salir l'intérieur du boîtier.
12. La fiche de type "Y" ne peut être remplacée que par le fabricant, un de ses techniciens ou un réparateur aux qualifications similaires. Prière de préciser le pays d'emploi pour assurer la conformité de la prise électrique.

## UTILISATION DU MIXEUR

1. Mettre le produit à mélanger dans un godet distributeur avec les autres ingrédients (sirop et articles moulus tels que confiseries, petits gâteaux, fruits ou autres).
2. Enfoncer le collier de mélange. Faire glisser la cuillère mélangeuse électrique pour la remonter sur l'arbre en s'arrêtant lorsqu'elle s'enclenche. (Unités à cuillère jetable uniquement.)
3. Pour obtenir de la glace dure : Utiliser le porte-godet ou un pot spécialement résistant pour empêcher l'agitateur de traverser les parois du récipient. En effet, cet agitateur de glace dure est spécialement conçu pour mélanger le produit à -15°C (température de portionnement de la glace) de façon vigoureuse, efficace et rapide.
4. Tenir le godet fermement d'une main et le faire monter au-dessus de l'agitateur rotatif en un mouvement de rotation progressif (procéder lentement si la glace est dure). Adapter la méthode aux résultats désirés. Dans une certaine mesure, l'agitateur hache et pile les particules solides. Cependant, il ne les pulvérise pas complètement car des petits morceaux sont censés apparaître dans le produit fini.
5. L'agitateur permanent et l'agitateur à cuillère jetable sont tous les deux conçus pour ne pas présenter de risques au contact avec un godet en papier. Cependant, ne pas appuyer les côtés ou le fond du godet trop fermement contre ceux-ci.
6. Si le godet est difficile à tenir, déplacer l'agitateur plus lentement dans le mélange ou bien commencer avec de la glace moins dure. Ne pas continuer si l'on a du mal à tenir le récipient.
7. Lors du retrait du godet, le faire tourner autour de l'agitateur afin de donner un aspect appétissant au produit et pour éviter de laisser un trou au centre du mélange.
8. Lorsque l'on a fini de mélanger, tenir le bord supérieur du godet en position haute pour entourer pendant quelques secondes l'agitateur toujours en rotation ; ceci permet au produit qui reste accroché à l'agitateur d'être projeté dans le godet ou le "collier mélangeur" de la Mix'n Machine.
9. POUR TRAVAILLER DANS LES CONDITIONS LES PLUS HYGIÉNIQUES POSSIBLES AVEC LES UNITÉS STANDARD OU MURALES, utiliser les "agitateurs à cuillère" et les "colliers mélangeurs" Mix'n Machine (ces articles étant jetables). Arrêter le mixeur en laissant la cuillère dans le godet. Servir le produit au client avec la cuillère dans le godet.
10. Ce processus de mélange prend normalement 10 secondes pour les produits glacés mous et un peu plus pour les glaces dures. Certains mélanges peuvent prendre plus longtemps selon leur composition, la température de la glace, la méthode employée et la consistance finale désirée. Pour des précisions, consulter la recette. La plupart des mixeurs des autres marques sont munis d'agitateurs qui ne permettent pas le mélange sûr et efficace d'un produit encore ferme. Le seul recours est de mélanger lentement, ce qui fait perdre du temps et présente le risque de liquéfaction du produit, deux facteurs nuisibles à la rentabilité des opérations.
11. Utilisation du pare-projections mobile : Ce dispositif monte et descend par-dessus un collier de godet permanent ou jetable. Il ne gêne pas le mouvement circulaire de montée et de descente requis pour un mélange rapide et efficace. Du fait de sa conception unique, il reçoit les résidus d'aliments projetés par l'agitateur et, pour une protection accrue, empêche le produit de s'échapper par le haut.

*Voir la remarque au verso de la couverture.*

## CONSIGNES DE NETTOYAGE

### AGITATEUR PERMANENT :

1. Remplir avec une solution d'eau chaude (43 °C) et de liquide vaisselle Ivory ou équivalent (à raison de 3 cl par litre) un récipient carré ou rectangulaire robuste, en s'arrêtant à environ 2,5 cm du bord. Le récipient doit être suffisamment profond pour submerger l'agitateur entier et l'arbre.
2. Tenir le récipient en position haute autour de l'agitateur et de l'arbre, en le faisant monter jusqu'au bas de la chambre du moteur, et mettre le mixeur en marche. Le laisser tourner pendant environ 15 secondes. Répéter plusieurs fois. Veiller à ce que toutes les parties de l'arbre qui ont été en contact avec les aliments soient submergées. (Pour cette opération de nettoyage, les pare-projections coulissants doivent être démontés.)
3. Répéter l'opération n° 2 en utilisant cette fois de l'eau de rinçage à 40 °C.
4. Répéter l'opération n° 2 en utilisant maintenant de la solution à 100 ppm de Stera-R-Sheen Green Label ou désinfectant équivalent et en faisant tourner l'agitateur et l'arbre submergés pendant une durée totale d'au moins deux minutes. La solution doit être mélangée à raison d'une cuillère (3 cl) de produit désinfectant pour 3,8 l d'eau chaude (40°C).
5. Procéder à cette aseptisation au début de chaque journée.

### POUR TOUS LES MODÈLES :

6. Débrancher le mixeur.
7. *Unités montées au mur uniquement* : Retirer le pare-projections coulissant (\*), le laver dans une solution détergente et l'aseptiser. Ne pas utiliser d'article abrasif ou de serviettes en papier risquant de rayer la surface. Également éviter les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac (ce qui est le cas de la plupart des produits à laver les carreaux). Ne pas mettre au lave-vaisselle.

(\*Pour retirer le pare-projections coulissant mobile, presser les tiges coulissantes pour les rapprocher et faire glisser le pare-projections vers le bas. Pour le remettre en place, l'enfiler sur les tiges pour le faire remonter jusqu'à la position d'enclenchement. Procéder à l'aseptisation au début de chaque journée.)

8. Nettoyage des tiges coulissantes : Pour nettoyer les tiges coulissantes, simplement les essuyer. NE PAS les démonter.
9. Toutes les surfaces en inox peuvent être nettoyées et désinfectées avec n'importe quelle solution de nettoyage vendue dans le commerce. Faire attention cependant à ne pas vaporiser de l'eau ou tout autre liquide à l'intérieur de la chambre du moteur. Éviter de trop mouiller les alentours de l'interrupteur, du protecteur du moteur et de l'orifice d'entrée du cordon d'alimentation. Les produits abrasifs peuvent laisser des traces sur les surfaces. S'assurer que les alentours du boîtier du moteur et le boîtier lui-même sont bien secs avant de rebrancher le mixeur.

Remarque : Ne jamais essayer d'essuyer l'arbre en cours de marche. Le chiffon risque d'être arraché des mains, de se prendre dans l'arbre, de déséquilibrer l'unité et de causer des blessures ou des dégâts matériels.

L'agitateur à cuillère est jetable et ne doit pas être réutilisé.

## RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES SUR L'HYGIÈNE

## INSTRUKCJA WYMIANY CZĘŚCI

Rysunki części składowych na stronach 8 i 9 pokazują praktycznie wszystko, co trzeba wiedzieć, żeby obsługiwać urządzenie. Należy jednak przestrzegać szczegółowych instrukcji.

### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM

1. Przed zdjęciem obudowy lub próbować; jakiegokolwiek naprawy zawsze upewnić się, że urządzenie jest wyłączone z sieci.
2. Części wymieniać zawsze na właściwe, dostarczone przez firmę Vita-Max lub autoryzowanego sprzedawcę.
3. Przed ponownym uruchomieniem zawsze sprawdzić, czy połączenia wewnątrz urządzenia są prawidłowe i zgodne ze schematem, przewód uziemiający starannie dokręcony i założona pokrywa.
4. Nie ciągnąć ani nie popychać wałka, ani nie podnosić urządzenia, trzymając za wałek. Zbyt duża siła wywarta na wałek może spowodować jego wygięcie i zdecentrowanie powodujące hałaśliwą pracę, drgania i obniżenie żywotności łożysk. (Zapoznać się z instrukcją centrowania wałka.)

### DO WSZYSTKICH MIESZALNIKÓW WIESZANYCH NA ŚCIANIE JEST DOSTĘPNY KOMPLET MONTAŻOWY Z INSTRUKCJĄ

Mieszalniki VMO802 i VMO802A można powiesić na czołowej, lewej lub prawej ścianie szafki lub innego urządzenia. Można je także powiesić na ścianie. Dostarczone elementy mocowania są przeznaczone do powierzchni drewnianych. UWAGA: w zasięgu kabla musi znajdować się gniazdko sieciowe.

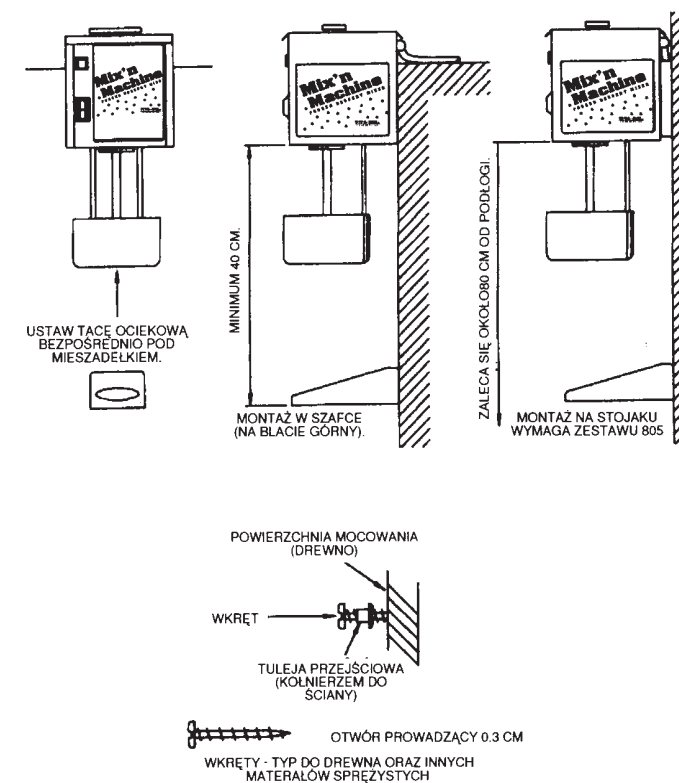
Mieszalnik Mix'n Machine musi wystawać ponad krawędź szafki lub urządzenia, aby było miejsce na przewód i wentylację. Jeśli nie jest to możliwe, to należy użyć wsporników dystansowych z zestawu 805. Wyciąć znajdujący się w zestawie szablon i przykleić go do powierzchni, na której chce się zamontować mieszalnik.

W powierzchniach drewnianych wywiercić trzy otwory prowadzące o średnicy 1/8" (3,2 mm). Umieścić oczka lub plastikową płytę ze wspornikami dystansowymi i przykręcić wkrętami.

Mieszalnik można założyć lub zdjąć z szafki lub ściany łatwo bez narzędzi.

GDY MIKSER NIE JEST ZAMONTOWANY, NALEŻY ZWRÓCIĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA TO, ŻEBY NIE ZGIAĆ PRĘTÓW PROWADZĄCYCH LUB WAŁKA, CO UNIEMOŻLIWIŁOBY RÓWNĄ PRACĘ.

UWAGA: W różnych rodzajach powierzchni potrzebne są różne otwory. Dobrać wiertło właściwego rozmiaru do typu powierzchni przed rozpoczęciem wiercenia. Montaż na wspornikach dystansowych wymaga użycia zestawu 805.



## INSTRUKCJA MYCIA

### MODELE Z MIESZADEŁKIEM STAŁYM

1. Napełnić trwale naczynie o przekroju kwadratowym lub prostokątnym na wysokość 1 cala (25,4 mm) poniżej jego górnej krawędzi orącą wodą o temperaturze 110°F (43°C) z dodatkiem płynnego detergentu „Ivory” (1 uncja na kwartę, tj. ok. 30 g na litr). Naczynie musi być na tyle głębokie, żeby zanurzyło się w nim całe mieszadełko wraz z wałkiem.
2. Przytrzymać naczynie, zanurzając w nim mieszadełko, i dosunąć w górę, aż dojdzie do dna komory silnikowej. Włączyć mieszalnik i obracać około 15 sekund. Powtórzyć kilka razy. Wszystkie części wałka, które miały kontakt z żywnością, muszą być zanurzone w wodzie. (Przesuwne osłony przeciwozobryzgowo muszą być do tej czynności zdjęte).
3. Powtórzyć krok 2, lecz użyć wody o temperaturze 105°F (41°C).
4. Powtórzyć krok 2, lecz użyć wodnego roztworu „Stera-R-Sheen” z zieloną etykietą o stężeniu 100 części na milion. Obracać mieszalnikiem z mieszadełkiem i wałkiem w tym roztworze przez co najmniej dwie minuty. Roztwór sporządzić, mieszając jedną czubatą łyżeczkę (1 uncja, tj. ok. 30 gramów) na galon (3,785 l) ciepłej wody o temperaturze 105°F (41°C).
5. Przed rozpoczęciem pracy następnego dnia ponownie zdezynfekować według powyższej instrukcji.

### WSZYSTKIE MODELE

6. Wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.
7. *Dotyczy tylko urządzeń ściennych:* zdjąć przesuwną osłonę przeciwozobryzgową (\*), umyć w roztworze detergentu i zdezynfekować. Nie używać żadnych materiałów ściernych ani ręczników papierowych, które mogą porysować powierzchnię. Także unikać środków do mycia zawierających amoniak (większość płynów do mycia okien zawiera amoniak). Nie zaleca się myć w maszynach do zmywania naczyń.  
  
(\* W celu zdjęcia przesuwniej osłony przeciwozobryzgowej należy przyciągnąć do siebie pręty prowadzące i ściągnąć osłonę w dół. Żeby ją założyć, należy ją wsunąć na pręty i popchnąć, aż wskoczy na miejsce. Przed rozpoczęciem pracy następnego dnia ponownie zdezynfekować.)
8. Czyszczenie prętów prowadzących: pręty prowadzące po prostu przetrzeć. Nie zdejmować prętów z mieszalnika.
9. Wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej można zmyć i zdezynfekować dowolnym środkiem dostępnym w handlu. Jednakże nie wolno spryskiwać wnętrza komory silnika wodą ani żadną inną cieczą. Nie używać dużych ilości cieczy w sąsiedztwie wyłącznika, bezpiecznika silnika i otworu, przez który przechodzi przewód zasilający. Środki ściernące mogą powodować zauważalne zmiany w wykończeniu powierzchni. Przed ponownym włączeniem mieszalnika do sieci sprawdzić, czy w obudowie silnika i wokół niej jest sucho.

**Uwaga:** Nie usiłować wycierać wirującego wałka. Może on porwać ścierkę z ręki, która spowoduje znaczne niewyważenie mas wirujących, którego rezultatem mogą być obrażenia lub uszkodzenie maszyny.

Mieszadełko w kształcie łyżeczki jest jednorazowe i po użyciu należy je wyrzucić.

## ZABEZPIECZENIE SILNIKA

Silnik posiada zabezpieczenie zamontowane po prawej stronie jego obudowy. W razie zablokowania wirnika lub innego przeciążenia bezpiecznik odłączy zasilanie silnika. W takiej sytuacji należy upewnić się, że wałek obraca się swobodnie i odczekać chwilę, żeby silnik ostygł przed wciśnięciem przycisku bezpiecznika i ponownym uruchomieniem. Nie wolno wyjmować ani omijać bezpiecznika.

## WYMIANA MIESZADEŁKA STAŁEGO

Stałe mieszadełko jest wkręcone w wałek gwintem prawoskrętnym. W celu założenia lub zdjęcia przytrzymać wałek jedną ręką, a drugą wkręcić lub wykręcić mieszadełko według potrzeby. Ani do wałka, ani do mieszadełka nie używać żadnych narzędzi, ponieważ mogą je uszkodzić. Po założeniu ostatniego mieszadełka zamówić nowe na zapas.

## PROTECTION DU MOTEUR

Le mixeur est équipé d'un dispositif de protection monté du côté droit de son boîtier. Si le moteur n'arrive pas à tourner (rotor bloqué) ou qu'il subit un excès de charge, ce dispositif disjoncte. Dans un tel cas, vérifier que la rotation du moteur n'est pas entravée et le laisser refroidir quelques instants puis appuyer sur le disjoncteur pour remettre le moteur en marche. Ne jamais démonter ce dispositif ni faire obstruction à son fonctionnement.

### REPLACEMENT DES AGITATEURS PERMANENTS

L'agitateur permanent se visse sur l'arbre en tournant vers la droite. Pour le mettre en place ou le retirer, le tenir d'une main et tenir l'arbre de l'autre puis le tourner dans le sens désiré. Ne pas se servir d'outil sur l'arbre ou l'agitateur, sous peine de les abîmer. Lorsque le dernier agitateur est mis en place, en commander d'autres de réserve.

### CONSIGNES DE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Le diagramme des pièces figurant en pages 8 et 9 fournit pratiquement toutes les informations nécessaires à l'entretien de cet appareil. Elles sont complétées par les consignes spécifiques suivantes.

### DANGER D'ÉLECTROCUTION :

1. Toujours s'assurer que l'unité est débranchée avant d'enlever le couvercle ou d'entreprendre une réparation quelconque.
2. Utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine, fournies par Vita-Mix ou un distributeur agréé.
3. Avant de la remettre en marche, s'assurer que l'unité est branchée conformément au diagramme, que le fil de terre est correctement relié et que le capuchon est en place.
4. Ne jamais tirer ou pousser sur l'arbre de l'agitateur et ne pas non plus s'en servir pour porter ou déplacer le mixeur, sous peine de le déformer et de le fausser ; ceci se traduirait par des bruits, des vibrations et une usure précoce des roulements. (Voir les instructions d'alignement de l'arbre.)

### DES KITS DE MONTAGE AVEC NOTICE D'EMPLOI SONT DISPONIBLES POUR LES MIX'N MACHINE MU-

Les modèles VMO802 et VMO802A de Mix'n Machine se montent sur le côté avant gauche ou droit d'un placard ou d'un meuble. Ils peuvent également être montés à même le mur. Des fixations sont prévues pour les surfaces en bois.

REMARQUE : Poser de façon à pouvoir accéder à la prise.

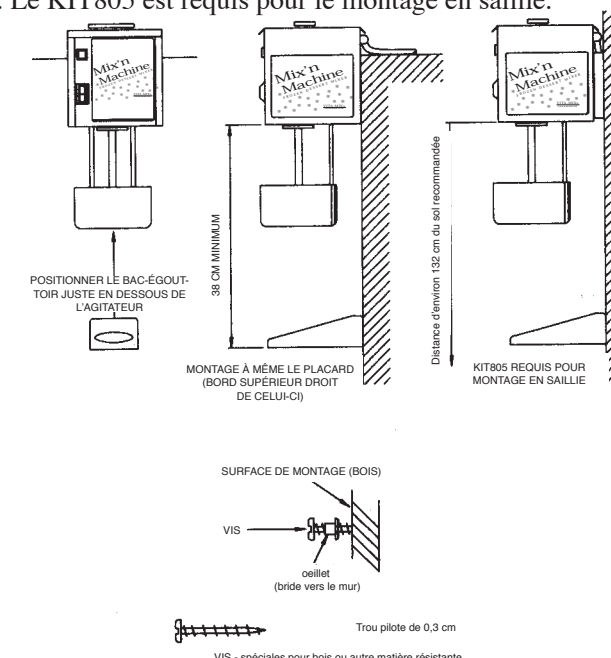
Pour monter l'unité Mix'n Machine à même un placard ou meuble, la faire dépasser du haut de celui-ci pour laisser le dégagement nécessaire au cordon d'alimentation et à l'évent supérieur. Si ce n'est pas possible, se servir de la monture en saillie du KIT805. Découper le gabarit fourni et le coller sur la surface de montage choisie pour le mixeur.

Pour monter sur une surface en bois, percer (3) trous pilotes de 0,3 cm. Positionner les oeillets ou la plaque en plastique de montage en saillie et serrer les vis.

Le mixeur peut être monté et démonté facilement, sans l'usage d'outils, quelle que soit sa surface de montage.

QUAND LE MIXEUR N'EST PAS MONTÉ, VEILLER À NE PAS TORDRE LES TIGES COULISSANTES ET L'ARBRE, AU RISQUE D'EN ENTRAVER LE FONCTIONNEMENT.

REMARQUE : Les calibres des trous dépendent de la surface de montage. Avant de procéder, choisir le calibre de perçage en fonction de la surface. Le KIT805 est requis pour le montage en saillie.



## ALIGNEMENT DE L'ARBRE DE L'AGITATEUR PERMANENT

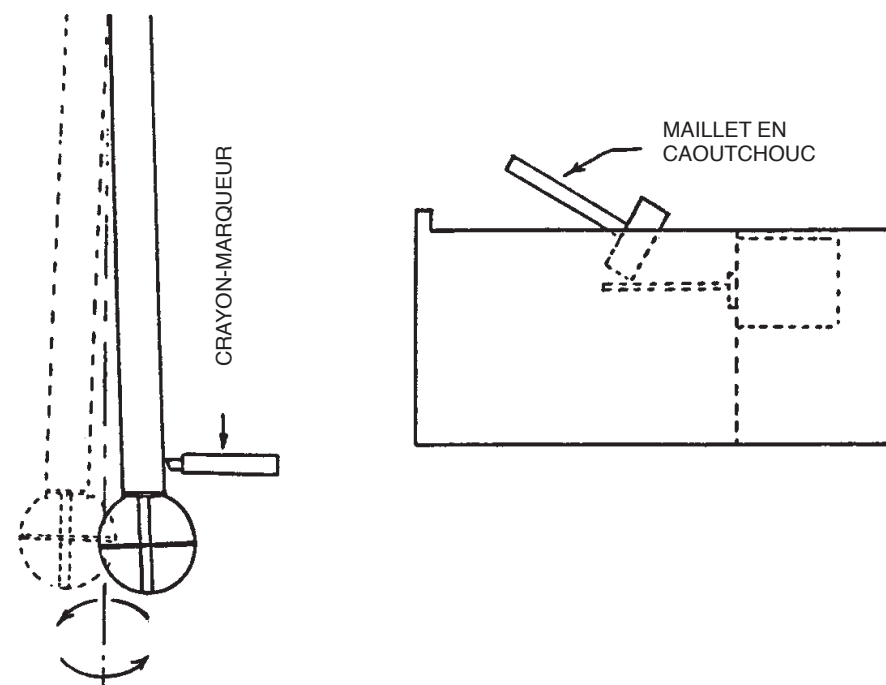
L'extension d'arbre d'agitateur (n° SCM-800) s'enfile sur l'extrémité de l'arbre du moteur avec la bague d'étanchéité (DDR-800) intercalée entre les deux (filetage vers la droite). Cet arbre est toujours aligné avant de quitter l'usine, cependant il risque de se fausser suite à une pression latérale ou un choc durant l'expédition, le transport ou l'usage.

### Serrage de l'extension d'arbre :

Danger d'électrocution - Débrancher d'abord le cordon d'alimentation. Veiller à ce que l'extension d'arbre soit bien vissée sur l'arbre du moteur et que la bague d'étanchéité soit centrée et d'équerre. Si l'arbre n'est pas bien ajusté, il est faussé et cause des vibrations. Pour le resserrer, retirer le capuchon noir et tenir l'arbre du moteur en insérant un tournevis dans la fente du dessus. Tourner ensuite l'agitateur à la main pour le serrer. Si un outil doit être employé pour tenir l'extension d'arbre, veiller à ne pas entamer la surface de celle-ci car elle serait moins facile à nettoyer.

### Rectification de l'alignement :

Si l'arbre n'est toujours pas bien aligné, le tourner à la main tout en tenant un crayon-marqueur à proximité du bas. Le premier point de contact avec le crayon indique le côté où l'arbre est le plus faussé. Poser l'unité MIX'N MACHINE sur le dos (retirer l'agitateur en plastique pour éviter de le casser) et frapper le côté marqué de l'arbre avec un maillet en caoutchouc. Recommencer l'opération jusqu'à ce que le crayon-marqueur laisse une marque plus ou moins continue autour de l'arbre et que l'unité fonctionne sans à-coups. Frapper avec le maillet de façon à ramener l'arbre au centre avec précision.



## WSTĘP

9. Dostępne są płyty ociekowe do mieszalników mocowanych do ściany. Dają się one łatwo zdejmować do mycia.
10. Mieszalniki Mix'n Machine z ruchomymi osłonami przeciwbryzgowymi. Są one podobne do standardowych mieszalników Mix'n Machine z wyjątkiem tego, że są one dostarczane z ruchomymi osłonami przeciwbryzgowymi, które zarówno stanowią ograniczniki ruchu kubka, jak i utrzymują w czystym stanie wnętrze obudowy.
11. Wtyczka przewodu przyłączeniowego jest nienaprawialna, w razie potrzeby do wymiany przez producenta, autoryzowany punkt obsługi lub podobnego, wykwalifikowanego technika. Prosimy o wyspecyfikowanie wtyczki właściwej dla kraju przeznaczenia urządzenia.

## TECHNIKA MIESZANIA

1. Produkty miękkie włożyć do kubka razem ze składnikami takimi jak płynne dodatki smakowe i zmielone produkty twarde jak cukierki, ciasteczka, owoce czy inne przeprawy.
2. Nałożyć kołnierz do miksowania. Nasunąć mieszadło na wałek w górę, aż wskoczy na swoje miejsce (dotyczy tylko urządzeń z jednorazowymi mieszadłkami).
3. Technika mieszania dla lodów twardych: stosować uchwyty do kubków lub sztywne kubki, aby mieszadło nie przebiło ścianki kubka. Mieszadło do lodów twardych jest specjalnie skonstruowane do mieszania produktów o temperaturze 5°F (-15°C) (temperatura nabierania lodów) energicznie i dokładnie bez straty czasu.
4. Trzymać kubek mocno ręką i prowadzić go ruchem okrężnym wokół wirującego mieszadła. Jeśli lody są twarde, to należy to robić powoli. Wypracować własną technikę dla uzyskania pożądanej charakterystyki gotowej porcji. Mieszadło nieco pokruszy i połamie składniki stałe. Nie należy ich jednak całkowicie sproszkować, ponieważ kawałki produktów stałych są oczekiwane w gotowym wyrobie.
5. Zarówno mieszadła stałe, jak i jednorazowe są tak skonstruowane, żeby zmniejszyć możliwość uszkodzenia papierowego kubka w razie dotknięcia go. Nie należy jednak przyciskać do nich ścianek ani denka kubka.
6. Gdyby kubek trudno było utrzymać, to albo należy wolniej prowadzić kubek, albo zacząć od miększych lodów. W razie trudności z utrzymaniem kubka nie należy kontynuować mieszania.
7. Przy wyjmowaniu kubka zakręcić nim wokół mieszadła, aby uzyskać przyjemny wygląd porcji i aby uniknąć pozostawienia wgłębienia w środku mieszaniny.
8. Po zakończeniu mieszania przez kilka sekund przytrzymać górną krawędź kubka na wysokości wciąż wirującego mieszadła, aby pozostała na nim mieszanina została odrzucona z mieszadła i chwycona w kubek lub kołnierz do miksowania.
9. Najczystsza praca zarówno urządzeń stojących, jak i ściennych uzyskuje się przy zastosowaniu mieszadełek jednorazowych i także jednorazowego kołnierza do miksowania. Wyłączyć mieszalnik, gdy mieszadło wciąż znajduje się w kubku. Podać porcję klientowi z mieszadłem nadal w kubku.
10. Mieszanie zwykle trwa 10 sekund w przypadku miękkich lodów i nieco dłużej w przypadku lodów twardych. Niektóre zestawy mogą wymagać więcej czasu, zależnie od dodatków, temperatury lodów, techniki mieszania i pożądanej konsystencji gotowego produktu. Bardziej szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w przepisach na poszczególne rodzaje lodów. Większość konkurencyjnych mieszalników ma źle skonstruowane mieszadła, co uniemożliwia przeprowadzenie bezpiecznej operacji intensywnego mieszania produktów, które są wciąż stałe. Powolne mieszanie powoduje marnowanie czasu i topnienie produktów, a jedno i drugie obniża zysk.
11. Użycie ruchomych osłon przeciwbryzgowych: te osłony poruszają się w górę i w dół zarówno stałego, jak i jednorazowego kołnierza do mieszania. Nie ograniczają koniecznych przy szybkim i sprawnym mieszanii ruchów kubkiem, ani okrężnych ani wzdłuż mieszadła. Dzięki swej unikalnej konstrukcji wychwytyją produkty wyrzucone przez mieszadło i osłaniają przed wyrzuceniem go górną, zapewniając pełniejsze zabezpieczenie.



## WSTĘP

Mieszanie różnych cukierków, ciasteczek, owoców, orzechów, płynnych dodatków smakowych i innych artykułów spożywczych do lodów lub mrożonych jogurtów otwiera nieograniczone możliwości zestawień smaków i struktury osiągalne przy tylko jednej zamrażarce lub jednym smaku początkowym.

Rozwój mieszalników do ustawiania na ladzie i wieszania na ścianie udostępniło te nieograniczone możliwości nawet bardzo małym punktom sprzedaży detalicznej lub gdziekolwiek przy ograniczonej wielkości lody za przystępną cenę. Wyniki ekonomiczne tej technologii są ogromne. Mieszanie takich zestawów bezpośrednio w pojedynczych kubkach do konsumpcji pozostawia minimum odpadów i zmywania.

Firma Vita-Mix skonstruowała mieszalniki Mix'n Machine zgodnie z najważniejszymi wymaganiami ekonomicznymi i praktycznymi zastosowań komercyjnych w następujący sposób:

1. Silnik. Silnik indukcyjny z łożyskami kulkowymi do pracy w ciężkich warunkach (taki jak w komercyjnych wiertarkach pionowych) o dużej mocy i wieloletniej oczekiwanej żywotności w najbardziej ruchliwych, całorocznych punktach sprzedaży.  
Przykładowo, w mieszalnikach Mix'n Machine nie ma szcetek (jak w wiertarce ręcznej), pasków, sprzęgieł nierozłącznych, dodatkowych łożysk ani kół zębatach zużywających energię, wyzwalających ciepło, wytwarzających hałas, wymagających osiowania lub zużywających się.  
Wielkość silnika została starannie dobrana tak, aby posiadał on dostatecznie dużo mocy do wykonywania swoich zadań, nie dość jednak, aby przedstawiać sobą zagrożenie dla bezpieczeństwa.
2. Układ przeniesienia napędu. Wałek w silniku nie ma odrębnych elementów napędowych. Jest ułożyskowany w fabrycznie ustawionych łożyskach kulkowych, nie posiada żadnych dodatkowych części i nie hałasuje.
3. Mieszadła stałe. Stałe mieszadła do miękkich i twardych lodów są wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością przez FDA (Food and Drug Administration - Departament Kontroli Żywności i Leków) i NSF (National Sanitation Foundation - Narodowa Fundacja Higieny) i mają gładkie, zaokrąglone powierzchnie w każdym punkcie, którym mogłyby dotknąć kubka. Są bezpieczne dla ludzi, kubków i produktu. (Przy mieszaniu lodów twardych używać uchwyty do kubków).
4. Nowe, opatentowane mieszadła jednorazowe przekształcają mieszalniki Mix'n Machine w urządzenia samoobsługowe lub eliminują obsługę etap mycia. Mieszadła takie są także skonstruowane dla bezpieczeństwa obsługi. (Teraz istnieje możliwość przekształcenia mieszalnika Mix'n Machine w model ze stałymi mieszadłami lub w model z mieszadłami jednorazowymi niezależnie posiadanego modelu.)
5. Osłona przeciwrozbrzygowa. Wykonana z atrakcyjnego, przezroczystego tworzywa akrylowego, zatrzymuje produkty wyrzucone przez mieszadła. Obraca się wygodnie w górę na zewnątrz i łatwo ją wyjąć do umycia.
6. Ruchoma osłona przeciwrozbrzygowa. Wykonana z żywicy poliwęglanowej atestowanej przez NSF i FDA, porusza się w górę i w dół wraz z kubkiem. Wyłapuje produkty wyrzucone wokół przez mieszadła, zatrzymuje wyrzucanie ich na zewnątrz, utrzymując w ten sposób wewnątrz mieszalnika Mix'n Machine oraz ładę czystsza, a także zabezpiecza całe otoczenie urządzeń wieszanych na ścianie. Stanowi ona także wbudowany ogranicznik ruchu kubka, który zapobiega przed przebicciem dna kubka przez mieszadła. Osłonę łatwo jest wyjąć do umycia. Można zamówić dodatkowe, przesuwne osłony przeciwrozbrzygowe utrzymujące urządzenie w czystości cały czas. Przesuwne osłony przeciwrozbrzygowe są zatraskiwane na końcach prętów. Podczas mieszania te osłony znajdują się przy górnej krawędzi kubka i przesuwają się w górę i w dół wraz z jego ruchem. Zabezpieczają przed rozbrzygiem od góry podczas mieszania i wychwytyją resztki wyrzucone przez mieszadła powracające w położenie spoczynkowe. Osłony przeciwrozbrzygowe łatwo jest zdjąć do mycia. Osłona przeciwrozbrzygowa służy jako ogranicznik ruchu kubka, zabezpieczając dno kubka 16 uncji (473 ml) z jednorazowym kołnierzem przed uszkodzeniem przez mieszadła. Tuleje dystansowe (dwie w komplecie) nasuwa się na pręty tuż powyżej osłony przeciwrozbrzygowej. Dają się one łatwo przesunąć na prętach i pozostają na nich podczas czyszczenia. Z tymi tulejami osłona przeciwrozbrzygowa działa jako ogranicznik ruchu dla kubków 12 uncji (359 ml) z jednorazowymi kołnierzami. Proste tulejki dystansowe o innej długości można użyć do zabezpieczenia mniejszych kubków.
7. Rama. Prosta konstrukcja ze stali nierdzewnej z uszczelnionymi złączami w obszarze rozbrzygu.
8. Mieszalnik Mix'n Machine mocowany do ściany. Jest to także prosta konstrukcja ze stali nierdzewnej wykonywana tylko z ruchomymi osłonami przeciwrozbrzygowymi. Można go zawiesić na boku szafy lub na ścianie dla zaoszczędzenia obszaru lody.

Wir freuen uns über Ihren Kauf einer  
**Mix'n Machine™** von Vita-Mix®!

DER "MIX'N MACHINE" MIXER BESTEHT AUS EINEM SCHNELLEN, STARKEN INDUKTIONSMOTOR MIT VERSCHIEDENARTIGEN SICHEREN KUNSTSTOFF-RÜHRERN. DER INHALT WIRD IN DURCHSCHNITTLICH 10 SEKUNDEN GRÜNDLICH GEMIXT, WOBEI DER BECHER SCHNELL HOCH UND NIEDER UND UM DEN RÜHRER HERUM BEWEGT WIRD. DIE GEFÄHRLICHEN RÜHRER AUS ROSTFREIEM STAHL ANDERER MARKEN (DIE IN DER MITTE DES BECHERS ANGESETZT WERDEN, UM EIN EINSCHNEIDEN IN BECHER UND HÄNDE ZU VERHÜTEN), BRAUCHEN VIEL LÄNGER, UM DIE GLEICHE ARBEIT ZU VERRICHTEN. MIT DER MIX'N MACHINE WIRD DER KUNDE SCHNELLER BEDIENT, BEI EINEM MINIMALEN ARBEITS- UND MASCHINENAUFWAND. ACHTEN SIE BITTE DARAUF, DASS IHRE BEDIENER LERNEN, DEN BECHER HOCH UND NIEDER UND RUNDHERUM ZU BEWEGEN, UM DEN GRÖSSTEN NUTZEN AUS DIESER MASCHINE ZU ZIEHEN.

## WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Gebrauch dieses Mixers oder irgendeines anderen Elektrogerätes sollten immer grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, einschließlich folgender:

1. Vor dem Gebrauch alle Anweisungen lesen.
2. Um einen Stromschlag zu vermeiden, das Motorgehäuse (oben am Mixer) nicht in Wasser eintauchen und den oberen Teil des Mixers nicht mit zuviel Wasser waschen.
3. Kinder sollten nicht ohne Aufsicht mit Elektrogeräten allein gelassen werden.
4. Darauf achten, daß der Mixer während des Gebrauchs auf einer kräftigen Unterlage steht oder montiert ist.
5. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem Zusammenbau, beim Anschließen oder Abnehmen von Teilen oder bei der Reinigung, mit Ausnahme der Reinigung der Rührer.
6. Das Berühren von in Bewegung befindlichen Teilen vermeiden.
7. Der Gebrauch von Zubehör, das von Vita-Mix nicht empfohlen oder verkauft wurde, kann Brand, Stromschlag, Körperverletzungen oder andere Schäden verursachen.
8. Nicht im Freien gebrauchen.
9. Das Stromkabel nicht über die Tischkante hängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
10. Niemals ein Elektrogerät mit beschädigtem Stromkabel oder Stecker benutzen oder wenn das Gerät eine Betriebsstörung aufweist, fallen gelassen oder auf sonstige Weise beschädigt wurde.
11. Während des Betriebs Hände, Finger, Spüllappen und andere Gegenstände vom Rührer fernhalten.
12. Während des Betriebs den Spritzschutz immer an Ort und Stelle belassen.
13. Darauf achten, daß die Steckdose richtig installiert und geerdet ist.
14. Dieses Stromkabel ist fest angeschlossen und darf nur vom Hersteller, einem Vertragshändler oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.

**DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN**

## EINFÜHRUNG

Durch das Mischen verschiedener Süßwaren, Plätzchen, Früchte, Nüsse, flüssiger Geschmacksstoffe und anderer Lebensmittel mit Speiseeis oder gefrorenem Joghurt sind unbegrenzte Kombinationen von Geschmacksrichtungen und Beschaffenheiten mit nur einem Gefriergerät oder Grundgeschmack möglich.

Die Entwicklung der Tisch- und Wandmixer macht diese unbegrenzten Möglichkeiten selbst dem kleinsten Einzelhändler und allen, bei denen Platzmangel besteht, zugänglich, und das zu einem erschwinglichen Preis. Die wirtschaftlichen Vorteile dieses Verfahrens sind enorm. Das Mischen dieser Kombinationen direkt in einzelnen Servierbechern verursacht nur ein Minimum an Abfall und Reinigung.

Vita-Mix hat die Mix'n Machine entworfen, um den wirtschaftlichen und praktischen Bedürfnissen des gewerblichen Benutzers wie folgt zu entsprechen:

1. **Motor:** Das Gerät hat einen hochleistungsfähigen, kugelgelagerten Induktionsmotor (wie eine gewerbliche Bohrmaschine) mit ausreichender Kraft und jahrelanger Lebensdauer für den hektischsten, ganzjährigen Betrieb.  
Doch im Gegensatz dazu hat die Mix'n Machine keine Bürsten (wie eine Handbohrmaschine), Riemen, Kupplungen, zusätzliche Lager oder Zahnräder, die Strom verbrauchen, extra Wärme und Lärm erzeugen, Einstellungen erfordern oder sich abnutzen.  
Der Vita-Mix Motor wurde so entworfen, daß er die optimale Drehzahl (3485 U/min) über den gesamten Belastungsbereich hinweg einhalten kann. Diese Eigenschaft gibt dem Gerät eine einheitlichere Konsistenz.  
Die Motorstärke wurde sorgfältig errechnet, so daß er genügend Kraft besitzt, die Funktionen auszuführen, doch nicht so viel, daß er eine Sicherheitsgefahr darstellt.
2. **Antrieb:** Die am Motor montierte Welle hat keine separaten Antriebsteile; es werden hochleistungsfähige, im voraus feineingestellte Kugellager benutzt - wodurch extra Teile oder Lärm vermieden werden.
3. **Permanente Rührer:** Die permanenten Rührer für weiches und hartes Speiseeis sind aus einem von FDA und NSF zugelassenen, für Speisen sicheren Material und haben glatte, abgerundete Flächen, wo sie mit dem Becher in Berührung kommen. Sie sind sicherer für Menschen, Becher und das Produkt. (Für hartes Speiseeis sollten Mix'n Machine Becherhalter benutzt werden.)
4. **Mit der neuen Wahlmöglichkeit des patentierten Einweg-Löffelrührers** wird aus der Mix'n Machine jetzt ein Selbstbedienungsgerät, bzw. es fällt ein Reinigungsschritt für den Bediener weg. Dieser Rührer wurde auch zur Sicherheit des Bedieners entworfen. (Sie haben jetzt die Wahl, Ihre Standard-Mix'n Machine entweder in ein Modell mit permanentem Rührer oder mit Einweg-Löffelrührer umzuwandeln, ganz gleich, von welchem Modell Sie ausgehen.)
5. **Spritzschutz:** Der aus durchsichtigem, attraktivem Acryl hergestellte Spritzschutz fängt Speisespritzer auf, die vom Rührer hinausgeschleudert werden. Er läßt sich beim Betrieb bequem hoch- und herunter- oder wegdrehen und zum Reinigen leicht abnehmen.
6. **Beweglicher Spritzschutz:** Der aus NSF- und FDA-zugelassenem, zertifizierten Polykarbonat-Material hergestellte bewegliche Spritzschutz bewegt sich mit dem Becher hoch und nieder, fängt im gesamten 360° Umkreis vom Rührer hinausgeschleuderte Spritzer auf, hemmt das Hinausschleudern nach oben, so daß das Innere der Mix'n Machine und die Tischfläche sauberer bleiben und das gesamte Arbeitsgebiet bei Wandgeräten geschützt ist. Er ist gleichzeitig ein eingebauter Becherbegrenzer, der den Rührer daran hindert, den Boden des Bechers zu durchstoßen. Er läßt sich zum Reinigen leicht abnehmen. Sie werden vielleicht zusätzliche gleitende Spritzschutzbecher haben wollen, um die Maschine jederzeit sauber zu halten. Der gleitende Spritzschutz wird an den Enden der Stäbe angeklemt. Beim Mixen befindet sich dieser Spritzschutz oben auf dem Becherkragen und folgt Ihren Bewegungen nach oben oder unten. Er verhütet beim Mixen Spritzer von oben und fängt die Spritzer vom Rührer auf, wenn sich dieser in seine Ruhestellung zurückbeigt. Der Spritzschutz läßt sich zum Reinigen leicht abnehmen.  
Der Spritzschutz dient gleichzeitig als Becherbegrenzer, um den Boden von 450g Bechern mit abnehmbarem Kragen vor dem Durchdringen durch die Mixlöffel zu bewahren. Die Abstandsröhren (2 inklusive) können gerade oberhalb des gleitenden Spritzschutzes auf die Stäbe geschoben werden. Sie passen genau auf die Stäbe und verbleiben beim Reinigen an Ort und Stelle. Wenn diese Röhren angebracht sind, dient der Spritzschutz als Becherbegrenzer für 340g Becher mit Wegwerf-Kragen. Einfache Abstandsröhren von anderer Länge auf den gleitenden Stäben können dazu benutzt werden, andere kleinere Becher zu schützen.
7. **Rahmen:** Der einfache, kräftige Rahmen besteht aus rostfreiem Stahl, mit versiegelten Fugen im Spritzgebiet.
8. **Garantie:** Sie erhalten eine beschränkte Fünf-Jahres-Garantie auf Teile und Arbeitskosten – siehe detaillierte Garantiebeschreibung auf der Rückseite dieses Heftes.

Dankujemy za kupienie mieszalnika  
**Mix'n Machine™** firmy Vita-Mix® !

MIESZALNIK „MIX'N MACHINE” JEST WYPOSAŻONY W SZYBKĄ I MOCNY SILNIK INDUKCYJNY ORAZ RÓŻNE RODZAJE BEZPIECZNYCH MIESZADEŁEK Z TWORZYW SZTUCZNYCH. SZYBKO PORUSZAJĄC KUBKIEM WZDŁUŻ I RUCHEM OKRĘŻNYM WOKÓŁ MIESZADEŁKA MOŻNA UZYSKAĆ DOKŁADNE WYMIESZANIE ZAWARTOŚCI W PRZECIĘTNYM CZASIE OKOŁO 10 SEKUND. NIEBEZPIECZNE W UŻYCIU MIESZADEŁKA ZE STALI NIERDZEWNEJ INNYCH WYTWÓRCÓW (USTAWIONE W ŚRODKU KUBKA, ABY ZAPOBIEC PRZECINANIU KUBKA I UNIKNĄĆ ZRANIENIA DŁONI) WYMAGAJĄ ZNACZNIE WIĘCEJ CZASU NA WYKONANIE TEGO SAMEGO ZADANIA. DZIĘKI MIESZALNIKOWI MIX'N MACHINE KLIENTA MOŻNA OBSŁUŻYĆ SZYBCIEJ PRZY MNIEJSZYM NAKŁADZIE ROBOCIZNY I KRÓTSZYM CZASIE PRACY MASZYNY. NALEŻY DOPILNOWAĆ, ABY OBSŁUGUJĄCY NAUCZYLI SIĘ PORUSZAA KUBKIEM W GÓRĘ, W DÓŁ I RUCHEM OKRĘŻNYM WOKÓŁ W CELU UZYSKANIA NAJWIĘKSZYCH KORZYŚCI Z URZĄDZENIA.

## WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przy używaniu tego mieszalnika lub innych urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad ostrożności, w tym następujących:

1. Przed użyciem przeczytać instrukcję obsługi.
2. Nie wkładać komory silnika (górną mieszalnika) do wody, ani nie myć górnej części miksera dużą ilością wody, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym
3. Nie dopuszczać w pobliżu urządzenia dzieci bez ścisłego nadzoru.
4. W czasie pracy mieszalnik musi być pewnie ustawiony lub umocowany do stabilnej powierzchni.
5. Wtyczkę zasilania wyłączyć z sieci jeśli urządzenie nie jest używane, przed rozbieraniem, podczas zakładania lub zdejmowania części, a także podczas czyszczenia z wyjątkiem płukania mieszadełek w podstawionym naczyniu z wodą.
6. Unikać dotykania poruszających się elementów.
7. Używanie nasadek lub przystawek nie polecanych ani nie sprzedawanych przez Vita-Mix może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym, zranienia lub inne szkody.
8. Nie używać pod gołym niebem.
9. Kabel zasilający nie powinien zwiisać nad krawędzią lady ani dotykać gorących powierzchni.
10. Nie uruchamiać żadnych urządzeń z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką, po zaobserwowanej niewłaściwej pracy, upadku na podłogę lub innym uszkodzeniu.
11. Podczas pracy nie dotykać mieszadełek rękami, palcami, ścierką do naczyń ani innymi przedmiotami.
12. Podczas pracy osłona przeciwrozbryzgowa musi znajdować się na swoim miejscu.
13. Mieszalnik jest wyposażony w trzybolcową wtyczkę z uziemieniem dopasowaną do standardowego gniazda z uziemieniem. Wtykać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda z prawidłowym uziemieniem.
14. Przewód przyłączeniowy jest nienaprawialny, przeznaczony w razie potrzeby do wymiany przez producenta, autoryzowany punkt obsługi lub podobnego, wykwalifikowanego technika.

**ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ!**

## INNSTILLING AV PERMANENT VISPESTAV

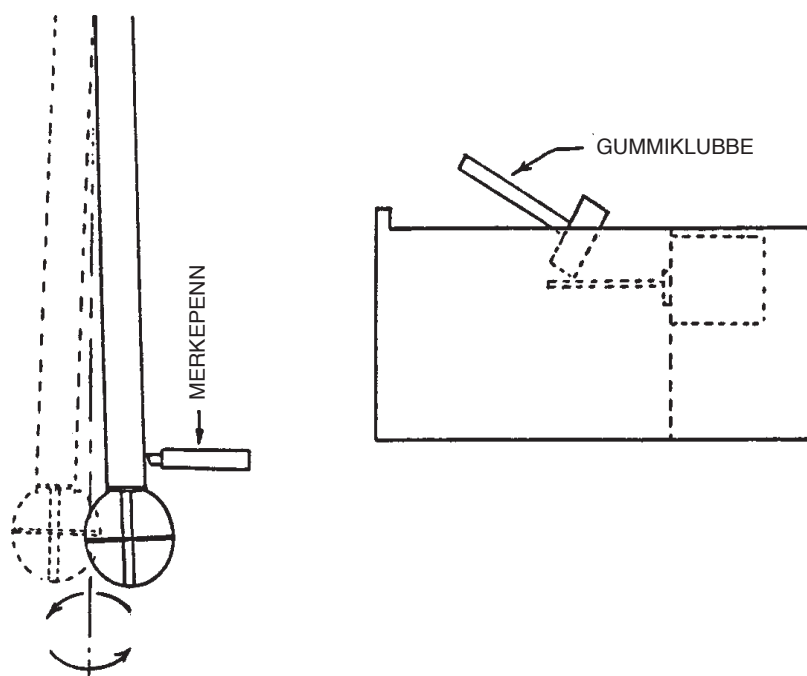
Forlengelsen på vispestaven (nr. SCM-800) er skrudd på enden av motorstaven med slynger (DDR-800) mellom (høyreskrudd gjenge). Denne staven er alltid innstilt av fabrikken, men sidetrykk eller støt under frakt, flytting eller bruk kan forårsake feilinnstilling.

### Stramme stavforlengelsen:

Støtfare! Trekk ut støpselet først. Påse at stavforlengelsen er skrudd stramt til på motorstaven med slyngeren rett oppstilt i midten. En løs stav vil alltid forårsake feilinnstilling og vibrasjon. Den strammes ved å ta av det svarte lokket og holde motorstaven med en skrutrekker i sporet øverst. Vri deretter vispen med hånden til det er stramt. Hvis verktøy må brukes for å holde stavforlengelsen, er det viktig å beskytte den fra oppripping, da dette vil redusere muligheten til renhold.

### Innstilling på nytt:

Hvis staven fremdeles er feilinnstilt, kan du rotere staven med hånden, samtidig som du holder en merkepenn nær den nedre enden. Første sted som berøres og merkes er den siden av staven som er mest feilinnstilt. Legg MIX'N MACHINE på baksiden (fjern plastvispen for å unngå skade) og slå på den merkede siden av staven med en gummiklubbe. Gjenta prosessen til merkepennen setter merke nesten hele veien rundt staven, og enheten drives jevnt. Reguler klubbeslagene til å flytte staven mot midten uten å slå for hardt.



## EINFÜHRUNG

- Mix'n Machine als Wandgerät: Dies ist ebenfalls ein einfaches, kräftiges Gerät aus rostfreiem Stahl, das nur mit beweglichem Spritzschutz verfügbar ist. Dieses Gerät kann an der Seite eines Schrankes oder an der Wand montiert werden, so daß Arbeitsfläche gespart wird.
- Tropfschalen für Wandgeräte erhältlich: Zum Auffangen des Tropfguts von Rührern an der Wand montierter Mix'n Machines. Diese Tropfschalen lassen sich zum Reinigen leicht abnehmen.
- Mix'n Machine mit beweglichem Spritzschutz: Der Unterschied zum Standardgerät besteht darin, daß es mit einem beweglichen Spritzschutz ausgestattet ist, der als eingebauter Becherbegrenzer dient und das Innere des Gehäuses sauberer hält.
- Dieses Stromkabel hat einen festen Anschluß und darf nur vom Hersteller, einem Vertragshändler oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden. Bitte den korrekten Stecker für das Bestimmungsland angeben.

## MIXVERFAHREN

- Das weiche Produkt zusammen mit den anderen Zutaten, z.B. mit flüssigen Geschmackstoffen und festen Zutaten wie Süßigkeiten, Keksen, Früchten oder sonstigen Würzmitteln in einen Servierbecher füllen.
- Anklemmbarer Mix-Kragen. Den Löffelrührer auf die Welle schieben, bis er einrastet. (Nur Einweg-Löffelrührer.)
- Mixverfahren für hartes Speiseeis: Den Becherhalter oder einen kräftigen Becher benutzen, um zu verhüten, daß der Rührer die Seite des Bechers durchdringt. Der Rührer für hartes Speiseeis wurde speziell dafür entworfen, das Produkt bei  $-15^{\circ}\text{C}$  (Temperatur, bei der sich Kugeln formen lassen) kräftig und gründlich ohne Zeitverschwendung zu mixen.
- Den Becher fest in der Hand halten und mit einer kreisenden Bewegung um den sich drehenden Rührer nach oben schieben. (Wenn das Eis hart ist, sollte dies langsam geschehen.) Man entwickelt am besten sein eigenes Verfahren für die beim fertigen Produkt gewünschten Eigenschaften. Der Rührer splittet und bricht Teilchen von harten Lebensmitteln ab. Es besteht jedoch nicht die Absicht, sie zu pulverisieren, da man feste Brocken im Endprodukt erwartet.
- Sowohl der permanente Rührer als auch der Einweg-Löffelrührer sind so konstruiert, daß die Gefahr einer Beschädigung bei der Berührung mit dem Pappbecher verringert ist. Man sollte jedoch keine Gewalt anwenden bzw. die Rührer nicht gegen die Seite oder den Boden des Bechers drücken.
- Wenn der Becher schwer zu halten ist, sollte man den Rührer entweder langsamer in den Inhalt drücken oder weiches Eis nehmen. Nicht fortfahren, wenn Sie den Becher nur schwer halten können.
- Beim Abnehmen des Bechers sollte er um den Rührer herum bewegt werden, um das Produkt appetitlicher erscheinen zu lassen und zu vermeiden, daß ein Loch in der Mitte der Mischung entsteht.
- Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, die Oberkante des Bechers ein paar Sekunden lang um den sich immer noch drehenden Rührer bewegen, damit die überschüssige Mischung vom Rührer zurückgeworfen und vom Becher oder dem Mix'n Machine "Mix-Kragen" aufgefangen wird.
- FÜR DEN SAUBERSTEN BETRIEB MIT DEM STANDARD- ODER WANDGERÄT sollten "Löffelrührer" und Mix'n Machine "Mix-Kragen" benutzt werden (beide wegwerfbar). Den Mixer mit dem Löffel im Becher abschalten. Das Produkt mit dem Löffel im Becher dem Kunden servieren.
- Das Mixverfahren dauert gewöhnlich 10 Sekunden bei weichem Speiseeis und ein bißchen länger bei hartem Eis. Einige Kombinationen dauern etwas länger, je nach Zutaten, Eistemperatur, Vorgehen und dem gewünschten Endprodukt. Siehe einzelne Rezepte für genauere Informationen. Die meisten Konkurrenz-Mixer haben ungünstig konstruierte Rührer, die ein sicheres, kräftiges Mixen des Produkts verhindern, solange es noch fest ist. Ein langsames Mixen verschwendet Zeit und schmilzt das Produkt. Und beides verringert Ihren Profit.
- Gebrauch des beweglichen Spritzschutzes: Dieser Spritzschutz bewegt sich auf dem permanenten oder wegwerfbaren Becherkragen hoch und nieder. Weder die kreisende Bewegung, noch die Bewegung nach oben und unten, die für ein schnelles, wirksames Mixen erforderlich ist, wird eingeschränkt. Aufgrund seines einmaligen Designs fängt er das Spritzgut auf, das vom Rührer seitlich hinausgeschleudert wird und verhindert, daß es nach oben ausgeworfen wird, was insgesamt einen besseren Schutz bietet.

*Siehe Anmerkung auf der Innenseite des Deckblatts.*

## REINIGUNG

### PERMANENTE RÜHRER:

1. Einen haltbaren vier- oder rechteckigen Behälter bis ca. 2 1/2 cm unter der Oberkante mit heißem Wasser (43°C) füllen, in das ein mildes flüssiges Spülmittel (ca. 30g pro Liter) gegeben wurde. Der Behälter muß tief genug sein, so daß Rührer und Welle untergetaucht werden können.
2. Den Behälter um den Rührer und die Welle halten, bis nahe an die Unterseite der Motorkammer, und den Mixer einschalten. Etwa 15 Sekunden laufen lassen. Mehrere Male wiederholen. Darauf achten, daß alle Teile der Welle, die mit dem Mixgut in Berührung kommen, untergetaucht werden. (Gleitende Spritzschutzbecher müssen bei diesem Reinigungsvorgang entfernt werden.)
3. Schritt 2 wiederholen, doch diesmal in Spülwasser mit 40°C.
4. Schritt 2 wiederholen, doch diesmal eine 100 ppm Stera-R-Sheen Green Label-Lösung oder ein gleichwertiges Desinfiziermittel benutzen und Rührer und Welle mindestens zwei Minuten lang in dieser Lösung laufen lassen. Für die Lösung einen gehäuften Teelöffel (ca. 30g) Stera-R-Sheen Green Label oder ähnliches Desinfiziermittel in vier Liter warmes Wasser (40°C) geben.
5. Am Anfang des Tages nach obiger Anweisung erneut sterilisieren.

### FÜR ALLE MODELLE:

6. Den Stecker des Mixers aus der Steckdose ziehen.
7. *Nur für Wandmodelle:* Den gleitenden Spritzschutzbecher (\*) abnehmen, in Wasser mit Spülmittelzusatz reinigen und sterilisieren. Keine abreibenden Reinigungsmittel oder Papiertücher verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen. Reinigungsmittel vermeiden, die Ammoniak enthalten (die meisten Fensterputzmittel enthalten Ammoniak). Das Waschen in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.

(\*Um den gleitenden Spritzschutzbecher abzunehmen, werden die Gleitstäbe zusammengedrückt und der Schutz nach unten geschoben. Um den gleitenden Spritzschutzbecher wieder anzubringen, den gleitenden Spritzschutzbecher auf den Stäben hochschieben, bis sie einrasten. Am Anfang des Tages erneut sterilisieren.)

8. Reinigung der Gleitstäbe: Die Gleitstäbe werden durch einfaches Abwischen gereinigt. Die Stäbe NICHT vom Mixer abnehmen.
9. Alle Oberflächen aus rostfreiem Stahl können mit einer kommerziellen Reinigungslösung gereinigt und desinfiziert werden. Darauf achten, daß weder Wasser noch eine andere Flüssigkeit in das Motorgehäuse gespritzt wird. Nicht zu viel Flüssigkeit um den Schalter, Motorschutz oder das Kabeleingangsloch benutzen. Abreibende Reinigungsmittel hinterlassen sichtbare Veränderungen an den Oberflächen. Darauf achten, daß alle Stellen in und um das Motorgehäuse herum trocken sind, bevor der Mixerstecker wieder eingesteckt wird.

Hinweis: Auf keinen Fall versuchen, die Welle abzuwischen, wenn sie läuft. Der Lappen kann aus der Hand gerissen werden, was ein starkes Ungleichgewicht sowie Personen- oder Sachschäden zur Folge haben kann.

Der Löffelrührer ist wegwerfbar und sollte nach einmaligem Gebrauch entsorgt werden.

## BITTE DIE ÖRTLICHEN GESUNDHEITSVORSCHRIFTEN BEACHTEN

## ANVISNINGER FOR SKIFTING AV DELER

Komponentoversikten på side 8 og 9 viser det meste av det du trenger for å Utføre vedlikehold på dette apparatet. Følgende instruksjoner skal følges.

### STØTFARE:

1. Påse at enheten er frakoblet strømforsyning før du fjerner toppen eller utfører noen form for reparasjon.
2. Erstatt bare deler med riktige deler fra Vita-Mix eller en autorisert forhandler.
3. Før oppstart på nytt skal det påses at enheten er riktig koblet i henhold til skjema, at den er jordet på riktig måte og at lokket er satt på.
4. Dra eller trykk aldri på vispestaven. Bruk ikke vispestaven til å løfte eller flytte mikseren, da for mye kraft på siden kan forårsake at staven bøyer seg og feilinnstilles. Dette kan resultere i bråk, vibrasjon og redusert levetid på lagrene. (Se instruksjoner for innstilling av stav).

### MONTERINGSSETT MED INSTRUKSER ER TILGJENGELIG FOR VEGGMONTERING AV MIX'N MACHINE.

Mix'n Machine-modellene VMO802 og VMO802A monteres enten på høyre eller venstre side foran på et skap, eller på en utstyrsenhet. De kan også monteres på veggen. Festeinnretninger følger med for treflater. MERK: Strømuttaket må være plassert slik at støpselet er tilgjengelig.

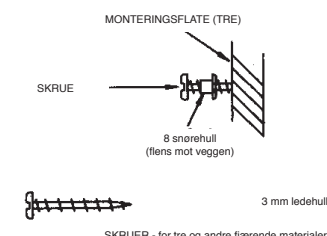
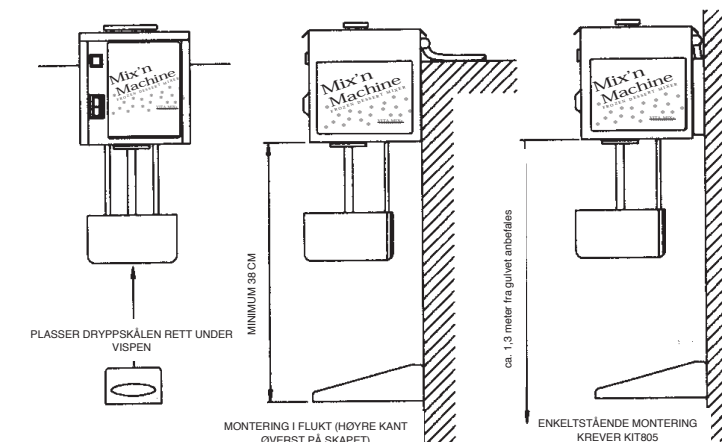
Ved montering i flukt med annet utstyr skal Mix'n Machine stikke fram over toppen på skapet eller utstyret, slik at ledningen og det øverste avtrekket har god klaring. Hvis dette ikke er mulig, kan enkeltstående montering i KIT805 benyttes. Skjær ut sjablongen som følger med, og tape den på flaten der mikseren skal monteres.

Bor (3) 3 mm ledehull for montering på treplate. Plasser snørehullene eller den enkeltstående monteringsplaten av plast og stram skruene på plass.

Mikseren kan monteres eller fjernes fra skapet eller veggen på enkel måte uten bruk av verktøy.

NÅR MIKSEREN IKKE ER MONTERT FAST, ER DET VIKTIG Å IKKE BØYE GLIDESTENGENE ELLER STAVEN, DA DETTE KAN HINDRE JEVN DRIFT.

**MERK:** Hullstørrelsene er forskjellige for ulike typer flater. Velg riktig borstørrelse og typen flate før boring. Enkeltstående montering krever KIT805.



SKRUE - for tre og andre fjærende materialer

## RENGJØRINGSANVISNINGER

### PERMANENT VISP:

1. Fyll en solid firkantet beholder opp til 2,5 cm fra kanten med varmt vann (43 °C) og litt vanlig oppvaskmiddel. Beholderen må være dyp nok til å senke hele vispen og staven.
2. Hold beholderen opp rundt vispen og staven, helt opp til bunnen av motorkammeret, og slå på mikseren. Kjør mikseren i ca. 15 sekunder. Gjenta flere ganger. Påse at alle deler av staven som er i kontakt med mat er under vann. (Glidende spruteskjerm-kopper må fjernes før denne rengjøringsprosedyren utføres).
3. Gjenta trinn 2, men bruk i stedet rent vann ved 40 °C til skylling.
4. Gjenta trinn 2, men bruk i stedet en oppløsning på 100 ppm av Stera-R-Sheen med grønn etikett. Kjør vispen og staven i oppløsningen i minst to minutter tilsammen. Oppløsningen blandes ved å bruke én toppet spiseskje med Stera-R-Sheen med grønn etikett pr. 3,8 liter varmt vann (40 °C).
5. Desinfiser på nytt hver dag før bruk, i henhold til anvisningene ovenfor.

### ALLE MODELLER:

6. Trekk ut støpselet på mikseren.
  7. Gjelder bare veggmenterte enheter: Fjern den glidende spruteskjermkappen (\*), vask i oppvaskmiddel-oppløsning og desinfiser. Bruk ikke skuremidler eller papirhåndklær som riper overflaten. Unngå rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk (de fleste vindus-rengjøringsmidler inneholder ammoniakk). Anbefales ikke for oppvaskmaskiner.
- (\* Den bevegelige glidende spruteskjermkappen fjernes ved å klemme styrestengene sammen og la skjermen gli ned. Den glidende spruteskjermkappen settes på plass igjen ved å føre kappen opp over stengene til de knepene på plass. Desinfiser på nytt hver dag før bruk).
8. Rengjøring av styrestengene: Styrestengene rengjøres ved å tørke av dem. Fjern IKKE stengene fra mikseren.
  9. Alle flater med rustfritt stål skal rengjøres og desinfiseres med et kommersielt rengjøringsmiddel. Spray ikke vann eller andre væsker inn i motorkammeret. Bruk ikke væske rundt bryteren, motorbeskytteren eller inngangshullet til ledningen. Bruk av skuremidler kan medføre synlige endringer i overflatens utseende. Påse at alle områder i og rundt motoren er tørre før støpselet til mikseren settes inn igjen.

Merk: Forsøk ikke å tørke av staven mens den er i drift. Kluten kan rives vekk fra hånden, og resultere i alvorlig ubalanse med mulig personskade eller skade på utstyr.

Skje-vispen er til engangsbruk, og skal kastes etter én bruk.

## FØLG GJELDENE HELSEFORSKRIFTER

### MOTORBESKYTTELSE

Mikseren er utstyrt med en motorbeskytter, som er festet på høyre side av motorområdet. Hvis motoren ikke kan dreie om (låst rotor) eller er overbelastet på annen måte, vil motorbeskytteren utløses. Påse at motoren er fri til å rotere hvis dette skjer. Vent en stund til motoren er avkjølt før du skyver knappen for motorbeskytteren tilbake og starter motoren på nytt. Fjern aldri og koble aldri ut motorbeskytteren.

### SKIFTE PERMANENTE VISPER

Den permanente vispen er skrudd inn i staven med en høyreskrudd gjenge. Den installeres eller fjernes ved å holde vispen i den ene hånden og staven i den andre, og skru inn eller ut som påkrevd. Bruk ikke verktøy på hverken staven eller vispen, da de kan skades. Bestill flere visper til lager når du bruker den siste vispen.

## MOTORSCHUTZ

Ihr Mixer ist mit einem Motorschutz versehen, der an der rechten Seite des Motorgehäuses angebracht ist. Wenn sich der Motor nicht dreht (blockierter Rotor) oder anderweitig überbelastet ist, wird der Motorschutz ausgelöst. In diesem Falle feststellen, ob sich der Motor frei dreht und kurze Zeit warten, bis er sich abgekühlt hat, bevor der Motorschutzknopf wieder gedrückt und der Motor gestartet wird. Den Motorschutz auf keinen Fall entfernen oder umgehen.

### AUSWECHSELN DER PERMANENTEN RÜHRER

Der permanente Rührer wird in die Welle mit Rechtsgewinde eingeschraubt. Zum Einsetzen oder Abnehmen des Rührers diesen in der einen und die Welle in der anderen Hand halten und ihn ein- oder ausschrauben. Keine Werkzeuge an der Welle oder dem Rührer benutzen, da sie diese beschädigen könnten. Wenn der letzte Rührer benutzt wird, weitere nachbestellen.

### ANLEITUNG ZUM AUSWECHSELN VON TEILEN

Die Teilezeichnung auf Seite 8 und 9 zeigt so ziemlich alles, was Sie wissen müssen, um dieses Gerät zu warten. Doch sollten dabei folgende Anweisungen befolgt werden.

### VORSICHT, STROMSCHLAGGEFAHR:

1. Immer darauf achten, daß der Stecker herausgezogen ist, bevor der Deckel abgenommen wird oder Reparaturen vorgenommen werden.
2. Teile nur durch Originalteile von Vita-Mix oder einem Vertragshändler ersetzen.
3. Vor dem erneuten Einschalten darauf achten, daß das Gerät nach dem Schaltplan richtig verdrahtet, der Massedraht korrekt angeschlossen und der Deckel wieder angebracht ist.
4. Niemals an der Rührwelle ziehen oder darauf drücken und sie nicht dazu benutzen, den Mixer zu tragen oder zu bewegen, da starker seitlicher Druck die Welle verbiegen und versetzen kann, was Geräusche, Schwingungen und verringerte Standzeit der Lager zur Folge hat. (Siehe Anweisungen zum Ausrichten der Welle.)

Die Mix'n Machine Modelle VMO802 und VMO802A werden entweder vorn an der rechten oder linken Seite eines Schrankes oder anderen Gegenstandes montiert. Sie können auch an der Wand montiert werden. Befestiger für Holzoberflächen werden mitgeliefert. HINWEIS: Die Steckdose muß leicht erreichbar sein.

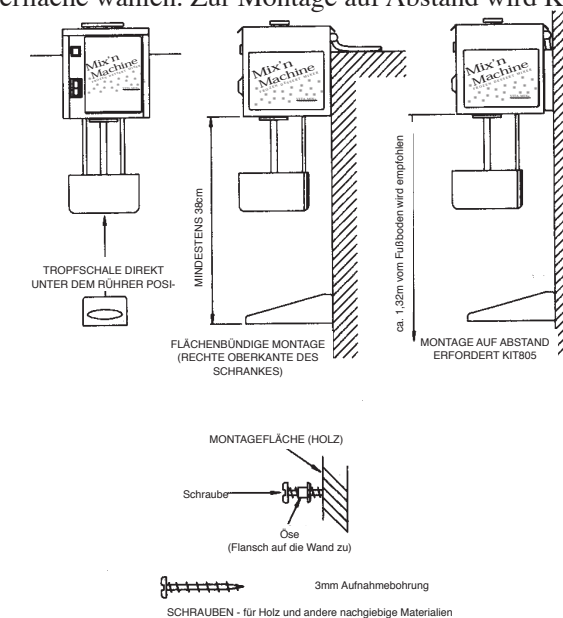
Bei einer flächenbündigen Montage muß die Mix'n Machine weit genug über die Oberkante des Schrankes hinausragen, um genügend Raum für das Kabel und die obere Lüftung zu lassen. Wenn dies nicht möglich ist, mit KIT805 auf Abstand montieren. Die mitgelieferte Schablone ausschneiden und an der Fläche ankleben, an der der Mixer montiert werden soll.

Für die Montage an einer Holzfläche drei 3mm Aufnahmelöcher vorbohren. Die Ösen oder die Kunststoff-Abstandsmontageplatte plazieren und mit den Schrauben anschrauben.

Der Mixer kann leicht ohne Werkzeuge am Schrank oder an der Wand angebracht oder davon abgenommen werden.

WENN DER MIXER NICHT FEST ANGEBRACHT IST, BESONDERE SORGFALT WALTEN LASSEN, DAMIT DIE GLEITSTÄBE ODER WELLE NICHT VERBOGEN WERDEN, DA DIES DEN REIBUNGSLOSEN BETRIEB STÖREN WÜRDE.

HINWEIS: Die Löchergrößen unterscheiden sich für unterschiedliche Oberflächen. Vor dem Bohren die korrekte Bohrergröße für die entsprechende Oberfläche wählen. Zur Montage auf Abstand wird KIT805 benötigt.



## AUSRICHTEN DER PERMANENTEN RÜHRWELLE

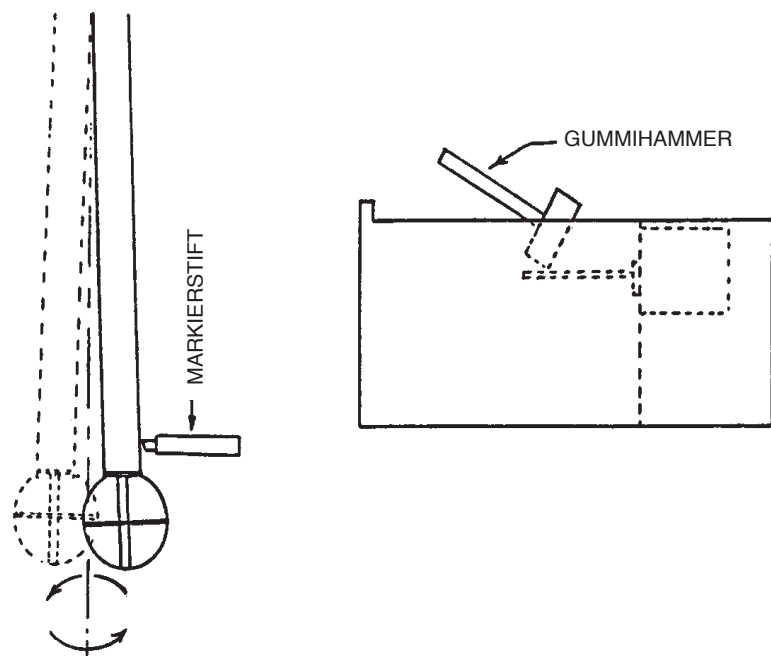
Die Rührwellenverlängerung (SCM-800) wird auf das Ende der Motorwelle geschraubt, mit dem Anschläger (DDR-800) dazwischen (Rechtsgewinde). Diese Welle wird immer ausgerichtet, bevor sie das Werk verläßt, doch eine seitliche Belastung oder ein Schlag während des Transports oder beim Umstellen oder Gebrauch kann einen Versatz zur Folge haben.

### Anziehen der Wellenverlängerung:

Vorsicht - Stromschlaggefahr! Erst den Stecker aus der Steckdose ziehen. Darauf achten, daß die Wellenverlängerung fest auf die Motorwelle geschraubt und der Anschläger zentriert und ausgerichtet ist. Eine lose Welle verhält sich immer so, als ob sie nicht richtig ausgerichtet ist und verursacht Schwingungen. Zum Festziehen die schwarze Kappe abnehmen und die Motorwelle mit einem Schraubendreher im Schlitz am oberen Ende festhalten. Dann den Rührer mit der Hand drehen, bis er festsitzt. Falls Werkzeuge nötig sind, um die Wellenverlängerung zu halten, darauf achten, daß diese vor Kratzern geschützt wird, da ihre Reinigungsfähigkeit sonst verringert wird.

### Wiederausrichten:

Wenn die Welle immer noch versetzt ist, sie von Hand drehen und einen Markierstift nahe an das untere Ende halten. Die erste Stelle, die damit in Berührung kommt und markiert wird, ist die Seite der Welle, die am meisten versetzt ist. Die MIX'N MACHINE auf den Rücken legen (den Kunststofführer abnehmen, damit er nicht beschädigt wird) und mit einem Gummihammer auf die markierte Seite der Welle schlagen. Dies wiederholen, bis der Markierstift fast überall eine Markierung hinterläßt und das Gerät ruhig läuft. Die Hammerschläge so regulieren, daß die Welle auf die Mitte zu, doch nicht darüber hinaus, bewegt wird.



## INNLEDNING

10. Dryppskåler til veggmontering er tilgjengelig: Fanger opp drypp fra vispene på Mix'n Machine med veggfeste. Dryppskålene fjernes enkelt for rengjøring.
11. Mix'n Machine med bevegelig spruteskjerm: Denne ligner på Standard Mix'n Machine, bortsett fra at den leveres med bevegelig spruteskjerm. Spruteskjermen fungerer som en innebygget begrensner for koppen, samtidig som den holder innsiden av beholderen renere.
12. Støpselet er et tilbehør av typen "Y", som skal skiftes av produsenten, en serviceperson fra produsenten eller lignende kvalifisert person. Vennligst angi riktig støpsel for bestemmelseslandet.

## FREMGANGSMÅTE VED MIKSING

1. Plasser softisproduktet i en serveringskopp sammen med ingredienser som flytende smaksstoffer, og malte faste produkter som søtsaker, kjeks, frukt eller andre smakstilsetninger.
2. Sett på en miksekrage. La den kraftige mikseskjeen gli oppover staven til den knepper på plass. (Gjelder kun mikseskjeer til engangsbruk).
3. Fremgangsmåte ved miksing av hard iskrem: Bruk koppholder eller en stødig kopp for å hindre at vispen går gjennom siden på koppen. Vispen for hard iskrem er spesielt beregnet på miksing av produkter ved - 15 °C (serverings-temperatur) aggressivt og grundig uten å sløse bort tid.
4. Hold koppen godt fast i hånden og opp mot den roterende vispen med sirkulære bevegelser. (Hvis iskremen er hard, skal dette gjøres sakte). Utvikle din egen teknikk for å oppnå ønsket karakteristikk på det ferdige produktet. Vispen vil male og kutte opp noe av de faste produktene. Det er imidlertid ikke meningen å pulverisere dem helt, ettersom det skal være faste biter og klumper i det ferdige produktet.
5. Både den permanente vispen og skjevispen til engangsbruk er laget for å redusere muligheten til skade ved berøring av papirkopper. De skal imidlertid ikke holdes eller trykkes mot siden eller bunnen av koppen.
6. Hvis det er vanskelig å holde koppen, kan du enten føre blandingen inn i vispen saktere eller begynne med mykere iskrem. Fortsett ikke miksing dersom du har vanskeligheter med å holde koppen.
7. Når koppen skal fjernes, snurrer du koppen rundt vispen for å lage et pent utseende og for å unngå at det står igjen et hull i midten av blandingen.
8. Når miksing er ferdig, holder du den øvre kanten på koppen rundt den roterende vispen i noen sekunder. Dermed kastes ekstra blanding av vispen, og fanges opp av koppen eller miksekragen fra Mix'n Machine.
9. RENEST DRIFT MED STANDARDENHETER ELLER ENHETER TIL VEGGMONTERING oppnås med å bruke "skjevisper" og "miksekrager" fra Mix'n Machine (begge til engangsbruk). Slå av mikseren med skjeen stående i koppen. Server produktet til kunden med skjeen i koppen.
10. Denne fremgangsmåten for miksing vil normalt ta ca. 10 sekunder for softis og litt lengre for hard iskrem. Enkelte kombinasjoner kan ta lengre tid avhengig av tilsetninger, temperaturen på iskremen, teknikk og hva slags sluttprodukt som er ønsket. Se bestemte oppskrifter for nærmere detaljer. De fleste konkurransedyktige mikserne har visper med dårlig utførelse, som hindrer sikker, aggressiv miksing av produktet mens det fremdeles er i fast form. Treg miksing sløser bort tid og smelter produktet, som fører til redusert fortjeneste.
11. Slik brukes den bevegelige spruteskjermen: Denne spruteskjermen beveger seg opp og ned på permanente eller engangs-koppkrager. Den hindrer ikke bevegelsene opp, ned og i sirkler som er påkrevd for rask og effektiv miksing. På grunn av sin unike utførelse fanger den opp mat som kastes fra vispen, og hindrer at mat kastes ut av toppen. Slik gir den en mer fullstendig beskyttelse.

*Se bemerkning bak på forsiden.*

## INNLEDNING

Muligheten til å mikse ulike søtsaker, kjeks, frukt, nøtter, flytende smaksstoffer og annen mat inn i iskrem eller yoghurtis, har muliggjort et ubegrenset antall kombinasjoner av smaker og konsistenser, ved å bruke kun én iskrembase eller utgangssmak.

Utviklingen av benkmiksere og veggmonterte miksere har gjort denne ubegrensede ressursen tilgjengelig til en rimelig pris, selv for små utsalgssteder og andre steder med begrenset benkeplass. De økonomiske fordelene av denne prosessen er enorme. Ved å mikse disse kombinasjonene rett i individuelle serveringsbegre, står man tilbake med et minimum av avfall og rengjøring.

Vita-Mix har konstruert Mix'n Machine slik at den tilfredsstillende de økonomiske og praktiske kravene til en kommersiell bruker best mulig på følgende måte:

- Motor:** Solid induksjonsmotor med kulelager (som en kommersiell søyleboremaskin) med mye kraft og lang levetid, selv for de travleste forretninger som har åpent året rundt.  
Mix'n Machine har allikevel ikke børster (som en hånddrill), belter, koblinger, ekstra lagre eller gir som tar kraft, produserer ekstra varme, støyer, krever innstilling eller slites ut.  
Motoren fra Vita-Mix er laget for å opprettholde optimal hurtighet (3485 o/min) ved alle belastninger. Denne egenskapen gjør produktene jevnere.  
Størrelsen på motoren er nøye beregnet med nok kraft til å utføre sin funksjon, men ikke så mye at den er en sikkerhetsrisiko.
- Drivkraft:** Den motorfestede staven har ingen separate drivkraft-komponenter; den bruker solide forhåndsinnstilte kulelagre - ingen ekstra deler eller bråk.
- Permanente visper:** Permanente visper for softis og hard iskrem er laget av matsikkert materiale, som er godkjent av FDA og NSF. De har jevne, avrundede flater mot koppen på alle kontaktpunkter, og er sikrere for mennesker, kopper og produkter. (Bruk Mix'n Machine koppholdere for hard iskrem).
- Alternativet med den nye patenterte skje-vispen til engangsbruk gjør Mix'n Machine til en selvbetjeningsprosess, eller eliminerer noe av rengjøringen for operatøren. Denne vispen er også utviklet av sikkerhetshensyn for operatøren. (Nå kan du velge å konvertere Standard Mix'n Machine til modellen med permanente visper eller modellen med skje-visp til engangsbruk, uansett hvilken modell du har i utgangspunktet).**
- Spruteskjerm:** Laget av klar, pen akryl, og fanger opp mat som kastes fra bladet. Den roteres opp og ut av veien for enkel drift, og fjernes for rengjøring på en enkel måte.
- Bevegelig spruteskjerm:** Laget av polykarbonat-materiale som er sertifisert av NSF og FDA. Det beveger seg opp og ned sammen med koppen, fanger opp mat som kastes fra vispen i 360 graders vinkel og hindrer kasting av mat fra toppen. Det holder derfor innsiden av Mix'n Machine og benkeflatene renere, og beskytter hele arbeidsområdet inkludert enheter som er montert på veggen. I tillegg virker det som en innebygget begrenser for kopper, da det hindrer vispen i å gå gjennom bunnen på koppen. Det er lett å fjerne for rengjøring. Du ønsker muligens ekstra glidende spruteskjermkopper for å holde maskinen ren til enhver tid. Det glidende spruteskjermen festes til enden på staven. Ved miksing sitter denne spruteskjermen oppå koppkragen og glir opp og ned med dine bevegelser. Den hindrer spruting fra toppen under miksing, og fanger opp mat ved "nedspinning" av vispen, når den går tilbake til hvileposisjon. Spruteskjermen er lett å fjerne for rengjøring.  
Spruteskjermen fungerer som en begrenser for koppen, ved at det hindrer mikseskjeer i å gå gjennom bunnen på store kopper med engangskrage. Mellomleggsrørene (2 vedlagt) kan settes på staven rett over den glidende spruteskjermen. Disse slutter tett inntil stengene og holdes på plass ved rengjøring. Når disse rørene er på plass, fungerer spruteskjermen som en begrenser for små kopper med engangskrager. Enkle mellomleggsrør med andre lengder på de glidende stengene kan brukes til å beskytte enda mindre kopper.
- Ramme:** Enkel, solid utførelse i rustfritt stål. Leddene i spruteområdet er forseglet og innvendige radier besørget.
- Garanti:** Det er fem års begrenset garanti på deler og service – se garantibeskrivelsen bak på heftet for detaljer.
- Mix'n Machine til veggmontering:** Dette er også en enkel, solid utførelse i rustfritt stål, som kun fås med bevegelig spruteskjerm. Denne enheten kan monteres på siden av et skap eller på veggen, og sparer dermed plass.

Ευχαριστούμε που αγοράσατε το  
**Mix'n Machine™** της Vita-Mix®!

ΤΟ ΜΙΞΕΡ «MIX'N MACHINE™» ΣΥΝΔΥΑΖΕΙ ΕΝΑ ΓΡΗΓΟΡΟ ΙΣΧΥΡΟ ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΚΙΝΗΤΗΡΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΤΙΑ ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΑΝΑΜΕΙΚΤΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΚΙΝΩΝΤΑΣ ΓΡΗΓΟΡΑ ΤΟ ΚΥΠΕΛΛΟ ΕΠΑΝΩ ΚΑΙ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ, ΠΕΤΥΧΑΙΝΕΤΕ ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΜΕΙΞΗ ΣΕ 10 ΠΕΡΙΠΟΥ ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ. ΟΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΙ ΑΝΑΜΕΙΚΤΕΣ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΑΤΣΑΛΙ ΑΛΛΩΝ ΕΤΑΙΡΙΩΝ, (ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΟΥ ΚΥΠΕΛΛΟΥ ΓΙΑ ΝΑ ΜΗΝ ΚΟΒΟΝΤΑΙ ΤΑ ΚΥΠΕΛΛΑ ΚΑΙ ΤΑ ΧΕΡΙΑ), ΑΠΑΙΤΟΥΝ ΠΟΛΥ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΧΡΟΝΟ ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΝΟΥΝ ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΔΟΥΛΕΙΑ. ΜΕ ΤΟ ΜΙΧ'Ν·MACHINE™, Ο ΠΕΛΑΤΗΣ ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΤΑΧΥΤΕΡΑ ΜΕ ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΚΟΠΟ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟ ΜΗΧΑΝΗΣ. ΦΡΟΝΤΙΣΤΕ ΝΑ ΜΑΘΟΥΝ ΟΙ ΧΕΙΡΙΣΤΕΣ ΣΑΣ ΝΑ ΚΙΝΟΥΝ ΤΟ ΚΥΠΕΛΛΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ ΚΑΙ ΓΥΡΩ ΓΥΡΩ ΓΙΑ ΝΑ ΠΕΤΥΧΑΙΝΟΥΝ ΤΑ ΜΕΓΙΣΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ ή οποιαδήποτε άλλη ηλεκτρική συσκευή, πρέπει να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, καθώς και τα παρακάτω:

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από τη λειτουργία.
- Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μη βάζετε το θάλαμο του μοτέρ (επάνω τμήμα του μίξερ) μέσα σε νερό ούτε να πλένετε το πάνω μέρος του μίξερ με πολλά νερά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Φροντίστε να είναι το μίξερ καθισμένο ή μονταρισμένο σε μια σταθερή επιφάνεια κατά τη χρήση.
- Βγάζετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε, πριν την αποσυναρμολόγηση, όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε εξαρτήματα, ή όταν καθαρίζετε τον αναμεικτη.
- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δε συνιστά ούτε πούλα η Vita-Mix πιθανόν να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία, ατύχημα ή άλλες βλάβες.
- Η υπαίθρια χρήση δεν ενδείκνυται.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την άκρη του πάγκου ούτε να ακουμπά καυτές επιφάνειες.
- Μη λειτουργείτε καμία συσκευή με καταστραμμένο καλώδιο ή πρίζα ή ύστερα από ελαττωματική λειτουργία, ή πτώση ή άλλη βλάβη.
- Κρατάτε χέρια, δάχτυλα, πατσαβούρια, και άλλα είδη μακριά από τον αναμεικτη όταν δουλεύει.
- Έχετε πάντα την ασπίδα πιτσιλισματος στη θέση της κατά τη λειτουργία.
- Το μίξερ είναι εξοπλισμένο με μια τριπολική (γειωμένη) πρίζα που αντιστοιχεί στη στάνταρ τριπολική πρίζα τοίχου. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα σας έχει γείωση σωστής εγκατάστασης και λειτουργίας.
- Αυτό είναι εξάρτημα καλωδίου τύπου Υ που αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από αρμόδιο ειδικό.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η μείξη διάφορων ζαχαρωτών, μπισκότων, φρούτων, ξηρών καρπών, υγρών γευστικών ουσιών, και άλλων τροφίμων μέσα στο παγωτό ή το παγωμένο γιαούρτι (frozen yogurt) έχει παράσχει απεριόριστους συνδυασμούς γεύσεων και υφής με μία μόνο παγωτιέρα ή προκαταρακτική γεύση.

Η ανάπτυξη επιτραπέζιων μίξερ ή τοίχου έχει καταστήσει αυτή την απεριόριστη μέθοδο διαθέσιμη ακόμα και σε πολύ μικρά καταστήματα λιανικής πώλησης ή οπουδήποτε υπάρχει έλλειψη επιτραπέζιου χώρου με προσιτό κόστος. Τα οικονομικά πλεονεκτήματα αυτής της επεξεργασίας είναι τεράστια. Η μείξη αυτών των συνδυασμών απευθείας στο ατομικό κύπελλο σερβιρίσματος περιορίζει στο ελάχιστο τα απορρίμματα και το καθάρισμα.

Η Vita-Mix έχει κατασκευάσει το Mix'n Machine για να εξυπηρετεί καλύτερα τις οικονομικές και πρακτικές ανάγκες του εμπορικού χρήστη ως εξής:

- Μοτέρ:** Διαθέτει επαγγελματικό επαγωγικό κινητήρα με ρουλεμάν (όπως μια εμπορική πρέσα τρυπανιού) με άφθονη ισχύ και πολύχρονη διάρκεια ζωής για τις επιχειρήσεις με τη μεγαλύτερη κίνηση όλο το χρόνο. Αντίθετα, το Mix'n Machine δεν έχει βούρτσες (όπως ένα χειροτρύπανο), μάντες, ζεύξεις, έξτρα τριβείς, ή γρανάζια που καταναλώνουν ρεύμα, παράγουν έξτρα θερμότητα, κάνουν θόρυβο, απαιτούν ευθυγράμμιση, ή φθειρόνται. Το μοτέρ της Vita-Mix είναι ακόμη σχεδιασμένο για να διατηρεί τη βέλτιστη ταχύτητα (3.485 σ.α.λ.) καθ' όλο το φάσμα φορτίου. Το χαρακτηριστικό αυτό διατηρεί ομοιόμορφη την απόδοση της συσκευής σας. Το μοτέρ έχει ταξινομηθεί κατά μέγεθος προσεκτικά με άφθονη ισχύ για να εκτελεί τη λειτουργία του, αλλά όχι τόσο ώστε να αποτελεί κίνδυνο ασφαλείας.
- Μετάδοση Κίνησης:** Ο άξονας που είναι μονταρισμένος στο μοτέρ δεν έχει ξεχωριστά εξαρτήματα μετάδοσης κίνησης· χρησιμοποιεί επαγγελματικά προετυρωμένα ρουλεμάν - ούτε έξτρα ανταλλακτικά ούτε θόρυβος.
- Μόνιμοι Αναμείκτες:** Οι μόνιμοι αναμείκτες Μαλακού serve και Σκληρού Παγωτού είναι κατασκευασμένοι από υλικό ασφαλές για τρόφιμα εγκεκριμένο από το FDA και το NSF [Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων και Εθνικό Ίδρυμα Επιστημών των ΗΠΑ], και παρέχουν λείες, στρογγυλεμένες επιφάνειες στο κύπελλο σε οποιοδήποτε σημείο επαφής. Είναι ασφαλέστεροι για τους ανθρώπους, τα κύπελλα, και το προϊόν. (Χρησιμοποιείτε κυπελλοθήκες Mix'n Machine για σκληρό παγωτό).
- Η νέα πατέντα επιλογής αναλώσιμου αναμείκτη με κουτάλι καθιστά τώρα το Mix'n Machine μια διαδικασία σελφ σέρβις και απαλλάσσει το χειριστή από το παραπανίσιο καθάρισμα. Ο αναμείκτης αυτός είναι επίσης σχεδιασμένος για την ασφάλεια του χειριστή. (Τώρα έχετε τη δυνατότητα να μετατρέψετε το Στάνταρ Mix'n Machine είτε σε Μοντέλο Μόνιμου Αναμείκτη ή σε Μοντέλο Αναμείκτη με Αναλώσιμο Κουτάλι ανεξάρτητα από το μοντέλο με το οποίο ξεκινάτε.)**
- Ασπίδα Πιτσιλίσματος:** Κατασκευασμένη από διαφανές ελκυστικό ακρυλικό, συλλαμβάνει το υλικό που πετάγεται από το πτερόγιο. Περιστρέφεται βολικά προς τα πάνω και προς το πλάι για άνετο χειρισμό και αφαιρείται εύκολα για καθάρισμα.
- Κινητή Ασπίδα Πιτσιλίσματος:** Κατασκευασμένη από πολυανθρακικό υλικό εγκεκριμένο από το NSF και το FDA, κινείται πάνω κάτω μαζί με το κύπελο, πιάνει ό,τι υλικό εκσφενδονίζεται από τον αναμείκτη κατά 360 μοίρες, εμποδίζει την εκτίναξη από την κορυφή, και διατηρεί έτσι το εσωτερικό των Mix'n Machine και των πάγκων καθαρότερο και μάλιστα προστατεύει όλο το χώρο εργασίας με συσκευές που μοντάρονται στον τοίχο. Επίσης περιορίζει αυτόματα τον αναμείκτη εμποδίζοντας τη διατρύπηση του πυθμένα των κυπέλλων. Αφαιρείται εύκολα για το καθάρισμα. Μπορεί να χρειαστείτε έξτρα συρόμενα κύπελλα με ασπίδα για να διατηρείτε τη μηχανή πάντοτε καθαρή. Η συρόμενη ασπίδα πιτσιλίσματος κουμπώνει στις άκρες των ράβδων. Κατά τη μείξη, αυτή η ασπίδα πιτσιλίσματος κάθεται πάνω στο κολάρο του κυπέλλου και ανεβοκατεβαίνει μαζί με τη δική σας κίνηση. Εμποδίζει το πιτσιλισμα από την κορυφή κατά τη μείξη και συλλαμβάνει ό,τι εκτινάσσεται από τον αναμείκτη όταν επανέρχεται στην κανονική θέση. Η ασπίδα πιτσιλίσματος αφαιρείται εύκολα για το καθάρισμα. Η ασπίδα πιτσιλίσματος χρησιμεύει στον περιορισμό του κυπέλλου για να προστατεύει τον πυθμένα κυπέλλων των 16 ουγκιών με αναλώσιμα κολάρα από διατρύπηση με τα κουτάλια μείξης. Οι διαχωριστικοί σωλήνες (εσωκλείονται 2) μπορούν να μετακινηθούν πάνω στις ράβδους πάνω ακριβώς από τη συρόμενη ασπίδα πιτσιλίσματος. Εφαρμόζουν άνετα πάνω στις ράβδους και μένουν ακίνητοι κατά το καθάρισμα. Με αυτούς τους σωλήνες στη σωστή θέση, η ασπίδα πιτσιλίσματος χρησιμεύει σαν όριο για τα κύπελλα των 12 ουγκιών με αναλώσιμα κολάρα. Απλοί διαχωριστικοί σωλήνες πάνω στις συρόμενες ράβδους μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να προστατεύουν άλλα μικρότερα κύπελλα.
- Πλαίσιο:** Είναι ένα απλό, ισχυρό σχέδιο από ανοξείδωτο ατσάλι με σφραγισμένες τις συνδέσεις στο σημείο πιτσιλίσματος.
- Mix'n Machine που Μοντάρεται στον Τοίχο:** Και αυτό είναι ένα απλό, ισχυρό σχέδιο από ανοξείδωτο ατσάλι που παρέχεται μόνο με κινητές ασπίδες πιτσιλίσματος. Η συσκευή αυτή μπορεί να μονταριστεί πλάι σε ντουλάπι ή στον τοίχο, εξοικονομώντας χώρο πάγκου.

Takk for innkjøpet av  
**Mix'n Machine™** fra Vita-Mix®!

“MIX’N MACHINE”-MIKSEREN KOMBINERER EN HURTIG, STERK INDUKSJONSMOTOR MED ULIKE TYPER SIKRE PLASTVISPER. VED Å BEVEGE KOPPEN RASKT OPP OG RUNDT VISPEN, KAN EN GRUNDIG MIKSEJOBBS UTFØRES PÅ 10 SEKUNDER I GJENNOMSNIITT. DE FARLIGE VISPENE AV RUSTFRITT STÅL FRA ANDRE FABRIKANTER (BRUKES I MIDTEN AV KOPPEN FOR Å UNNGÅ KUTT I KOPPER OG HENDER) BRUKER MYE LENGRE TID PÅ Å UTFØRE SAMME JOBB. MED MIX’N MACHINE KAN KUNDEN BETJENES RASKERE MED ET MINIMUM AV ARBEIDSKRAFT OG MASKINTID. PÅSE AT OPERATØRENE LÆRER Å BEVEGE KOPPEN OPP, NED OG RUNDT FOR Å DRA MAKSIMAL FORDEL AV MASKINEN.

## VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Grunnleggende sikkerhetsregler må alltid følges ved bruk av denne mikseren og andre elektriske apparater, inkludert følgende:

- Les alle instruks før apparatet tas i bruk.
- Plasser ikke motorkammeret (øvre del av mikseren) i vann og vask ikke den øvre delen av mikseren med mye vann. Dette er viktig for å hindre elektrisk støt.
- Barn bør ikke få oppholde seg rundt apparater uten nøye tilsyn.
- Påse at mikseren er trygt plassert eller montert på en stødig flate under bruk.
- Trekk ut støpselet fra uttaket på veggen når apparatet ikke er i bruk, før demontering, når deler skal tas av eller settes på, og ved annen rengjøring enn hurtigvask av vispen, som beskrevet senere.
- Unngå å berøre bevegelige deler.
- Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av Vita-Mix, kan forårsake brann, elektrisk støt, personskaade eller annen skade.
- Skal ikke brukes utendørs.
- La ikke strømledningen henge over kanten på disken eller berøre varme flater.
- Bruk ikke apparater med skadd strømlledning eller støpsel. Apparatet skal heller ikke brukes etter feilfunksjon, eller hvis apparatet har falt ned eller er skadd på noen måte.
- Hold hender, fingre, filler og andre gjenstander på betryggende avstand fra vispen når apparatet er i drift.
- Ha alltid spruteskjermen på plass under drift.
- Mikseren leveres med jordet støpsel, som passer i standard vegguttak. Påse at uttaket er riktig installert og jordet.
- Dette er et ledningstilbehør av typen “Y”, som skal skiftes av produsenten, en serviceperson fra produsenten eller lignende kvalifisert person.

**TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE**



## SCHACHTUITLIJNING VOOR DE PERMANENTE AGITATOR

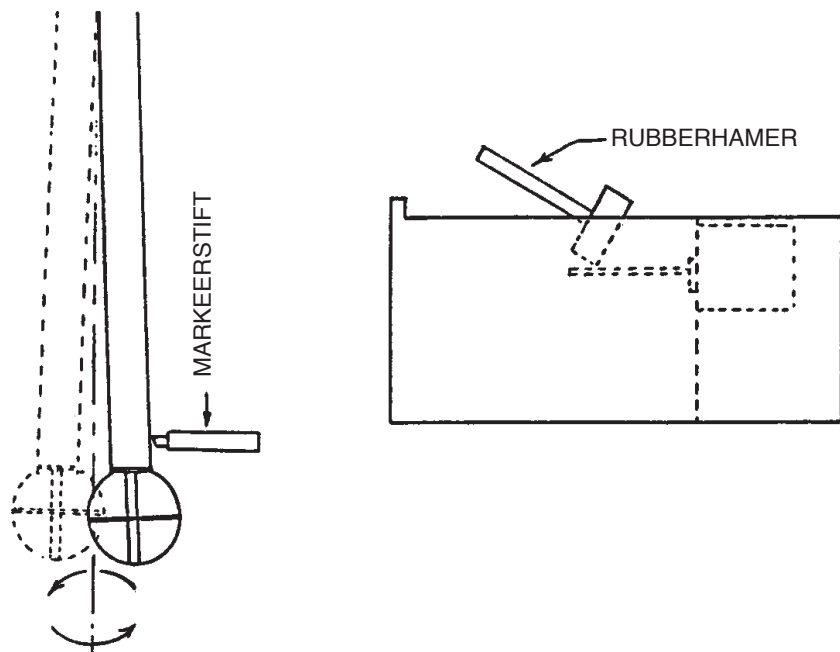
Het agitatorschachtverlengstuk (nr. SCM-800) wordt op het uiteinde van de motorschacht geschroefd met de slinger (DDR-800) er tussenin (rechts schroefdraad). Deze schacht wordt altijd uitgelijnd voordat het de fabriek verlaat; zijwaarts laden of een slag tijdens verzending, verplaatsing of gebruik kan de oorzaak van foutieve uitlijning zijn.

### Het schachtverlengstuk vastdraaien:

Voorzichtig - elektrische schokgevaar. Haal de stekker eerst uit het stopcontact. Zorg ervoor dat het schachtverlengstuk vast op de motorschacht geschroefd is met de slinger in het midden en vierkant. Een losse schacht is altijd foutief uitgelijnd en veroorzaakt vibratie. Om hem vast te draaien wordt het zwarte deksel verwijderd en de motorschacht met een schroevendraaier in de gleuf op het bovineind gehouden. Draai de agitator daarna met de hand aan totdat hij vastzit. Als gereedschappen gebruikt moeten worden om het schachtverlengstuk vast te houden, zorg er dan voor het tegen krassen te beschermen, omdat dit het vermogen voor schoonmaken vermindert.

### Opnieuw uitlijnen:

Als de schacht nog steeds foutief uitgelijnd is, draai de schacht dan met de hand terwijl u een markeerstift dichtbij het ondereind vasthoudt. De eerste plaats om aan te raken en te markeren is de kant van de schacht die het slechtst uitgelijnd is. Leg de MIX'N MACHINE op zijn achterkant (verwijder de plastic agitator om breken te voorkomen), en geef de gemarkeerde kant van de schacht een slag met een rubberhamer. Herhaal dit totdat de markeerstift bijna helemaal rondom de schacht een markering achterlaat, en het apparaat soepel draait. Regel de slagen met de hamer, zodat de schacht naar het midden gaat zonder er voorbij te schieten.



## ΕΙΣΑΓΩΓΗ (συνέχεια)

9. Διαθέσιμοι δίσκοι περισυλλογής: Για την περισυλλογή σταγόνων από τους αναμεικτες των Mix'n Machine τοίχου. Οι δίσκοι αυτοί εύκολα αφαιρούνται για το καθάρισμα.
10. Mix'n Machine με κινητή ασπίδα πιτσιλίσματος: Είναι παρόμοιο με το Στάνταρ Mix'n Machine μόνο που συνοδεύεται από κινητή ασπίδα πιτσιλίσματος που λειτουργεί ως ενσωματωμένος προφυλακτήρας κυπέλλου ενώ ταυτόχρονα διατηρεί το εσωτερικό του περιβλήματος καθαρότερο.
11. Η πρίζα είναι εξάρτημα καλωδίου τύπου Υ που αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή κάποιον ειδικό. Παρακαλούμε δηλώστε τη σωστή πρίζα για τη χώρα προορισμού.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΕΙΞΗΣ

1. Τοποθετήστε το μαλακό προϊόν σε κύπελλο σεβριόσιματος μαζί με τα υλικά, π.χ. υγρή γευστική ουσία, και τα αλεσμένα στερεά, π.χ. ζαχαρωτά, μπισκότα, φρούτα ή άλλα καρυκεύματα.
2. Περάστε το μείγμα από το κολάρο. Ανεβάστε το ηλεκτρικό κουτάλι μείξης πάνω στον άξονα μέχρι να ασφαλίσει στη σωστή θέση. (Μόνο για συσκευές με αναλώσιμο κουτάλι).
3. Διαδικασία μείξης για σκληρό παγωτό: Χρησιμοποιήστε την κυπελλοθήκη ή ένα σταθερό κύπελλο για να μη διατρυπήσει ο αναμεικτής την πλευρά του κυπέλλου. Αυτός ο αναμεικτής σκληρού παγωτού είναι ειδικά σχεδιασμένος για να απεικονίζει το προϊόν στους 5 °F (θερμοκρασία σέσουλας) έντονα και χωρίς χρονοτριβή.
4. Κρατήστε καλά το κύπελλο στο χέρι σας και με μια στροβιλοειδή κίνηση, δουλέψτε το πάνω από τον περιστρεφόμενο αναμεικτή. (Εάν το παγωτό είναι σκληρό, αυτό πρέπει να γίνεται σιγά σιγά.) Αναπτύξτε τη δική σας τεχνική για τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος που θέλετε. Ο αναμεικτής θα θρυμματίσει και θα σπάσει τα στερεά υλικά. Ωστόσο, δεν τα κάνει σκόνη τελειώς επειδή ως στερεά κομμάτια πρέπει να φαίνονται στο τελικό προϊόν.
5. Τόσο ο μόνιμος αναμεικτής όσο και ο αναμεικτής με αναλώσιμο κουτάλι έχουν σχεδιαστεί για να περιορίζουν την πιθανότητα ζημιάς όταν έρχονται σε επαφή με χάρτινο κύπελλο. Ωστόσο, δεν πρέπει να τους ζορίζετε ούτε να τους κρατάτε κόντρα στην πλευρά ή στον πυθμένα του κυπέλλου.
6. Εάν το κύπελλο είναι δύσκολο να κρατηθεί, μπορείτε είτε να εισάγετε τον αναμεικτή στο μείγμα δουλεύοντάς τον σιγά σιγά ή είτε να ξεκινήσετε με μαλακό παγωτό. Μη συνεχίζετε τη λειτουργία εάν δυσκολεύεστε στο κράτημα του κυπέλλου.
7. Όταν αφαιρείτε το κύπελλο, περιστρέψτε το γύρω από τον αναμεικτή για να δημιουργήσετε μια ευχάριστη εμφάνιση στο προϊόν και για να αποφύγετε το σχηματισμό τρύπας στο κέντρο του μείγματος.
8. Όταν τελειώσετε τη μείξη, κρατήστε την πάνω άκρη του κυπέλλου ψηλά γύρω από τον περιστρεφόμενο αναμεικτή μερικά δευτερόλεπτα για να μπορεί το πλεονάζον μείγμα να πεταχτεί πίσω ώστε να βγει από τον αναμεικτή και να πιαστεί από το κύπελλο ή το «κολάρο μείξης» του Mix'n Machine.
9. ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΟΤΕΡΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΙΤΕ ΜΕ ΣΤΑΝΤΑΡ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΕΙΤΕ ΜΕ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΤΟΙΧΟΥ, χρησιμοποιείτε τους «αναμεικτες με κουτάλι» και τα «κολάρα μείξης» Mix'n Machine (και τα δύο είναι αναλώσιμα). Σβήστε το μίξερ, με το κουτάλι ακόμη στο κύπελλο. Σεβρίρετε το προϊόν στον πελάτη με το κουτάλι ακόμη στο κύπελλο.
10. Αυτή η διαδικασία μείξης κρατά συνήθως 10 δευτερόλεπτα για μαλακό παγωτό και λίγο περισσότερο για σκληρό παγωτό. Ορισμένοι συνδυασμοί μπορεί να χρειαστούν περισσότερο χρόνο ανάλογα με τα πρόσθετα υλικά, τη θερμοκρασία του παγωτού, την τεχνική, και το επιθυμητό τελικό προϊόν. Δείτε τις επιμέρους συνταγές για περισσότερες λεπτομέρειες. Τα περισσότερα μπλέντερ του ανταγωνισμού έχουν αναμεικτες κακού σχεδιασμού που εμποδίζουν την ασφαλή έντονη μείξη του προϊόντος όσο ακόμα είναι σταθερό. Η αργή μείξη είναι χρονοβόρα και λιώνει το προϊόν σας. Και τα δύο μειώνουν τα κέρδη σας.
11. Χρήση της Κινητής Ασπίδας Πιτσιλίσματος: Η ασπίδα πιτσιλίσματος ανεβοκατεβαίνει πάνω είτε στο μόνιμο είτε στο αναλώσιμο κολάρο του κυπέλλου. Δεν εμποδίζει το κυκλικό σκαμπανέβασμα που απαιτείται για γρήγορη και αποδοτική μείξη. Λόγω του μοναδικού της σχεδιασμού συλλαμβάνει το εκσφενδονιζόμενο υλικό από τον αναμεικτή, και προστατεύει την εκτίναξη υλικού από την κορυφή παρέχοντας έτσι γενικότερη προστασία.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

### ΜΟΝΙΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗΣ

1. Γεμίστε ένα ανθεκτικό τετράγωνο ή ορθογώνιο δοχείο μέχρι 1 ίντσα από την κορυφή με καυτό (110 °F) νερό που περιέχει υγρό απορρυπαντικό Ivory (1 ουγκιά ανά 1/4 γαλ.). Το δοχείο πρέπει να είναι αρκετά βαθύ για το βύθισμα ολόκληρου του αναμεικτη και του άξονα.
2. Κρατήστε το δοχείο ψηλά γύρω από τον αναμεικτη και τον άξονα, πάνω πάνω μέχρι τη βάση του θαλάμου του μοτέρ, και ανάψτε το μίξερ. Λειτουργήστε το επί 15 δευτερόλεπτα περίπου. Επαναλάβετε τη διαδικασία αρκετές φορές. Φροντίστε ώστε όλα τα μέρη του άξονα όσα έρχονται σε επαφή με τις τροφές να έχουν βυθιστεί. (Τα κύπελλα με τις συρόμενες ασπίδες πιτσιλίσματος πρέπει να αφαιρούνται για τον καθαρισμό).
3. Επαναλάβετε το βήμα 2, αλλά χρησιμοποιήστε νερό 105 °F για το ξέπλυμα.
4. Επαναλάβετε το βήμα 2, αλλά χρησιμοποιήστε 100 rpm (μέρη ανά εκατομ.) διάλυμα Stera-R-Sheen με την Πράσινη Ετικέτα και λειτουργήστε τον αναμεικτη και τον άξονα μέσα στο διάλυμα για τουλάχιστον 2 λεπτά συνολικά. Για τη μείξη του διαλύματος χρησιμοποιήστε μια γεμάτη κουταλιά (1 ουγκιά) Stera-R-Sheen με την Πράσινη ετικέτα για κάθε γαλόνι ζεστό νερό (105 °F).
5. Επαναλάβετε την απολύμανση στην αρχή της ημέρας σύμφωνα με τις παραπάνω οδηγίες.

### ΟΛΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ:

6. Βγάλτε το μίξερ από την πρίζα.
7. Για συσκευές τοίχου μόνο: Αφαιρέστε το κύπελλο με τη συρόμενη ασπίδα πιτσιλίσματος (\*), πλύντε το σε απορρυπαντικό διάλυμα και απολυμάντε το. Μη χρησιμοποιείτε υλικό που χαράζει ή χαρτοπετσέτες που μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια. Επίσης αποφεύγετε τα καθαριστικά που περιέχουν αμμωνία (τα περισσότερα σπρέι για τα τζάμια περιέχουν αμμωνία). Δε συνιστάται για πλυντήρια πιάτων.  
(\* Για να αφαιρέσετε το κύπελλο με τη συρόμενη ασπίδα πιτσιλίσματος, συμπιέστε τις τροχιές και σύρτε την ασπίδα προς τα κάτω. Για να μοντάρετε το κύπελλο με τη συρόμενη ασπίδα πιτσιλίσματος μετακινήστε το κύπελλο με τη συρόμενη ασπίδα πιτσιλίσματος προς τα πάνω πέρα από τις ράβδους ωσότου να ασφαλισουν στη σωστή θέση. Επαναλάβετε την απολύμανση στην αρχή της ημέρας).
8. Καθαρισμός των τροχιών: Για να καθαρίσετε τις τροχιές απλώς σκουπίστε τις. ΜΗ βγάξετε τις τροχιές από το μίξερ.
9. Όλες οι επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι μπορούν να καθαριστούν και να απολυμανθούν με οποιοδήποτε καθαριστικό διάλυμα του εμπορίου. Ωστόσο, μην ψεκάζετε νερό ή άλλα υγρά μέσα στο θάλαμο του μοτέρ. Μη χρησιμοποιείτε υπερβολικό υγρό γύρω από το διακόπτη, τον προφυλακτήρα του μοτέρ, ή την οπή εισαγωγής καλωδίου. Το υλικό που χαράζει μπορεί να αφήσει αισθητές αλλαγές στο φινίρισμα της επιφάνειας. Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι χώροι μέσα και γύρω από το περίβλημα του μοτέρ είναι στεγνοί πριν ξαναβάλετε το μίξερ στην πρίζα.

**Σημείωση:** Ποτέ μην προσπαθήσετε να σκουπίσετε τον άξονα ενώ λειτουργεί. Το πατσάβουρι μπορεί να σκιστεί από το χέρι σας και να προκαλέσει σοβαρή αστάθεια με πιθανότητα προσωπικού ατυχήματος ή βλάβη της μηχανής.

Ο αναμεικτης του κουταλιού είναι αναλώσιμος και πρέπει να πετιέται μετά από μία χρήση.

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ

Το μίξερ σας είναι εξοπλισμένο με έναν προφυλακτήρα μοτέρ που είναι μονταρισμένος στη δεξιά πλευρά του περιβλήματος του μοτέρ. Εάν το μοτέρ σας δεν περιστρέφεται (κλειδωμένο μοτέρ) ή έχει άλλη υπερφόρτωση, ο προφυλακτήρας του μοτέρ θα μπατάει. Αν συμβεί αυτό, βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ περιστρέφεται ελεύθερα και περιμένετε λίγο μέχρι να κρυώσει προτού ξαναπατήσετε το κουμπί του προφυλακτήρα μοτέρ και ξαναβάλετε μπροστά το μοτέρ. Ποτέ μη βγάξετε ή παρακάμψετε τον προφυλακτήρα του μοτέρ σας.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΟΝΙΜΩΝ ΑΝΑΜΕΙΚΤΩΝ

Ο Μόνιμος Αναμεικτης βιδώνεται μέσα στον άξονα με μια σπείρα δεξιάς χειρός. Για να τον τοποθετήσετε ή για να τον βγάλετε, κρατήστε τον αναμεικτη με το ένα χέρι και τον άξονα με το άλλο, και γυρίστε το προς τα μέσα ή προς τα έξω ανάλογα με την περίπτωση. Μη χρησιμοποιείτε εργαλεία είτε στον άξονα είτε στον αναμεικτη επειδή μπορεί να χαλάσουν. Όταν χρησιμοποιήσετε τον τελευταίο αναμεικτη παραγγείλτε κι άλλους για να έχετε στοκ.

## INSTRUCTIES VOOR HET VERVANGEN VAN ONDERDELEN

Het onderdelendiagram op blz. 8 en 9 vermeldt grotendeels wat u moet weten om service aan dit apparaat te verlenen. De volgende specifieke instructies moeten echter opgevolgd worden.

### VOORZICHTIG: ELEKTRISCHE SCHOKGEVAAR

1. Zorg er altijd voor dat de stekker uit het stopcontact is voordat de bovenkant verwijderd wordt, of getracht wordt reparaties te verrichten.
2. Vervang onderdelen alleen met de juiste onderdelen die door Vita-Mix of een geautoriseerde distributeur geleverd worden.
3. Zorg er vóór het herstarten altijd voor dat de bedrading van het apparaat schematisch juist is, dat de aarding goed bevestigd is en het deksel erop zit.
4. Trek nooit aan, of duw de agitatorschacht nooit, en gebruik deze ook niet om de mixer te verplaatsen of te dragen, aangezien overmatige zijkracht de schacht kan doen buigen en foutief uitgelijnd te doen zijn, hetgeen resulteert in lawaai, vibratie en verminderde levensduur van de lagers. (Zie de uitlijninstructies voor de schacht.)

### MONTAGEKITS MET INSTRUCTIES ZIJN VERKRIJGBAAR VOOR AAN DE MUUR GEMONTEERDE MIX'N MACHINES.

De Mix'n Machinemodellen VMO802 en VMO802A kunnen aan de linkervoorkant of rechterkant van een kast gemonteerd worden, of op een andere installatie. Ze kunnen ook op de muur gemonteerd worden. Bevestigingsstukken worden bijgeleverd voor houten oppervlakken. **OPMERKING:** Het stopcontact moet op een bereikbare plaats zitten.

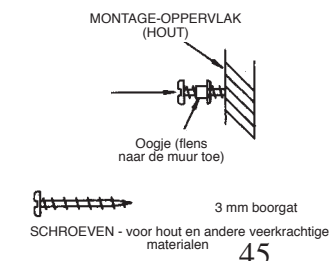
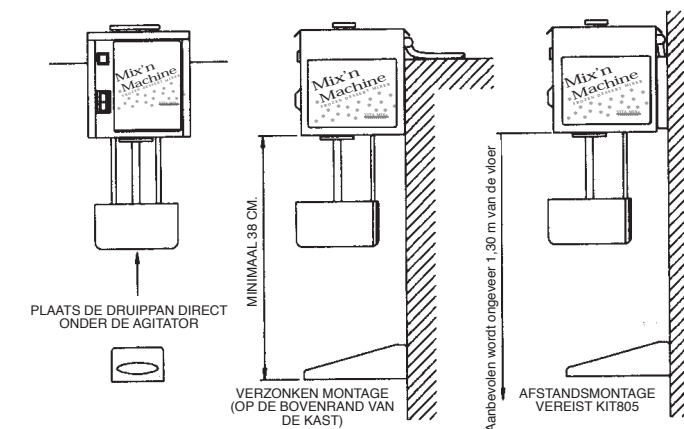
Voor vlakke montage moet de Mix'n Machine boven de top van de kast of installatie uitsteken om ruimte te laten voor het snoer en het bovenste ventilatiegat. Als dit niet mogelijk is moet afstandsmontage gebruikt worden met de KIT805. Snij het verstrekte sjabloon uit en bevestig dit met plakband op de plaats waar u de Mixer wilt monteren.

Om op een houten oppervlak te monteren worden drie (3) 3 mm gaten geboord. Plaats de oogjes of plastic afstandsmontageplaat en draai de schroeven op hun plaats vast.

De mixer kan gemakkelijk van de kast of installatie gemonteerd of verwijderd worden zonder gereedschappen.

**ALS DE MIXER NIET VAST GEMONTEERD IS WEES DAN EXTRA VOORZICHTIG DE GLIJSTANGEN OF SCHACHT NIET TE BUIGEN, AANGEZIEN DIT HUN SOEPELE WERKING VERHINDERT.**

**OPMERKING:** De grootte van de boorgaten verschilt voor verschillende soorten oppervlakken. Kies de juiste



## SCHOONMAAKINSTRUCTIES

### PERMANENTE AGITATOR:

1. Vul een duurzame vierkante of rechthoekige container tot 2,5 cm van de bovenkant met heet (43°C) water met Ivory Liquid-vaatwasmiddel (30 ml per liter). De container moet diep genoeg zijn om de hele agitator en schacht in onder te dompelen.
2. Houd de container omhoog rondom de agitator en schacht, helemaal tot aan de bodem van de motorbehuizing, en zet de mixer aan. Laat ongeveer 15 seconden draaien. Herhaal verscheidene keren. Zorg ervoor dat alle delen van de schacht die met voedsel in aanraking komen ondergedompeld worden. (De glij-spatschermbekers moeten verwijderd worden bij deze schoonmaakprocedure.)
3. Herhaal stap 2, maar gebruik spoelwater van 40°C.
4. Herhaal stap 2, maar gebruik een 100 ppm-(pulsen per minuut) oplossing van Stera-R-Sheen Green label en houd de agitator en schacht onder de oplossing gedurende minimaal 2 minuten. Gebruik één opgehoopte grote eetlepel (30 gram) Stera-R-Sheen Green label per 4,5 liter warm water van 40°C om de oplossing te maken.
5. Zuiver opnieuw aan het begin van de dag volgens bovenstaande instructies.

### ALLE MODELLEN:

6. Trek de stekker van de mixer uit het stopcontact.
7. *Alleen voor aan de muur gemonteerde machines:* Verwijder de glij-spatschermbeker (\*), was hem in een reinigingsmiddeloplossing en zuiver hem. Gebruik geen schurende materialen of papieren handdoeken die het oppervlak kunnen bekrassen. Vermijd ook reinigingsmiddelen die ammoniak bevatten (de meeste reinigingsmiddelen voor ramen bevatten ammoniak). Niet aanbevolen om in de afwasmachine te doen.

(\* Om de beweegbare glij-spatschermbeker te verwijderen worden de rijstangen samengedrukt en het scherm naar beneden geschoven. Om de glij-spatschermbeker te monteren wordt deze over de stangen geschoven totdat ze op hun plaats klikken. Zuiver ze opnieuw aan het begin van de dag.)

8. Reinigen van de rijstangen: De rijstangen worden afgewist om ze te reinigen. Verwijder de stangen NIET uit de mixer.
9. Alle roestvrijstalen oppervlakken kunnen gereinigd en gedesinfecteerd worden met elk commercieel reinigingsmiddel-oplossing. Sproei echter geen water of andere vloeistoffen in de motorbehuizing. Gebruik niet teveel vloeistof rondom de schakelaar, de motorbescherming of het toegangsgat van het snoer. Schuurmiddelen kunnen waarneembare veranderingen op de afwerking achterlaten. Zorg ervoor dat alle gebieden in en rondom de motorbehuizing droog zijn voordat de mixer weer op de netspanning aangesloten wordt.

**Opmerking:** Probeer nooit de schacht af te drogen als deze draait. De doek kan uit uw handen getrokken worden, hetgeen tot ernstige verstoring van het evenwicht en mogelijke persoonlijke verwonding kan leiden, of tot beschadiging van de apparatuur.

De lepelagitator is voor eenmalig gebruik en moet na één keer gebruik te zijn weggegooid worden.

## MOTORVEILIGHEIDSSCHAKELAAR

Uw mixer is uitgerust met een motorveiligheidsschakelaar die aan de rechterkant van de motor-behuizing gemonteerd is. Als de motor niet draait (geblokkeerde rotor) of op andere manier overbelast is schakelt de motorveiligheidsschakelaar de motor uit. Als dit gebeurt zorg er dan voor dat de motor vrij kan draaien, en wacht een poosje om hem af te laten koelen voordat de knop van de motorveiligheidsschakelaar ingedrukt en de motor opnieuw gestart wordt. Verwijder de motorveiligheidsschakelaar nooit, of schakel hem nooit uit.

## DE PERMANENTE AGITATORS VERVANGEN

De permanente agitator is in de schacht geschroefd met een rechtse schroefdraad. Om hem te installeren of te verwijderen wordt de agitator in één hand gehouden en de schacht in de andere, en er naar behoefte in- of uitgedraaid. Gebruik geen gereedschappen op de schacht of de agitator, aangezien ze hierdoor beschadigd kunnen worden. Als de laatste agitator in gebruik is moeten meer in voorraad besteld worden.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Το διάγραμμα εξαρτημάτων που περιγράφεται λεπτομερώς στις σελίδες 8 και 9 δείχνει όσα κυρίως πρέπει να γνωρίζετε για το σέρβις της συσκευής. Ωστόσο, πρέπει να ακολουθούνται οι παρακάτω ειδικές οδηγίες.

### ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ:

1. Φροντίστε πάντα η συσκευή να είναι βγαλμένη από την πρίζα πριν αφαιρέσετε το καπάκι ή πριν επιχειρήσετε οποιοδήποτε επισκευές.
2. Χρησιμοποιείτε μόνο τα σωστά ανταλλακτικά που παρέχει η Vita-Mix ή κάποιος εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος.
3. Πριν την επανεκκίνηση, φροντίστε πάντα η συσκευή να είναι καλωδιωμένη σωστά σύμφωνα με το διάγραμμα, η γείωση ασφαλείας να είναι σωστά συνδεδεμένη, και το καπάκι να έχει ξανατοποθετηθεί.
4. Ποτέ μην τραβάτε ή σπρώχνετε τον άξονα του αναμείκτη και μην τον χρησιμοποιείτε για να μεταφέρετε ή να μετακινείτε το μίξερ, διότι το υπερβολικό ζόρισμα από το πλάι μπορεί να προκαλέσει λύγιση και παρευθυγράμμιση που προκαλούν θόρυβο, κραδασμούς, και μειωμένη διάρκεια ζωής των τριβέων. (Δείτε τις οδηγίες ευθυγράμμισης του άξονα)

### ΔΙΑΘΕΤΟΝΤΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑ ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ MIX'N MACHINE ΤΟΙΧΟΥ.

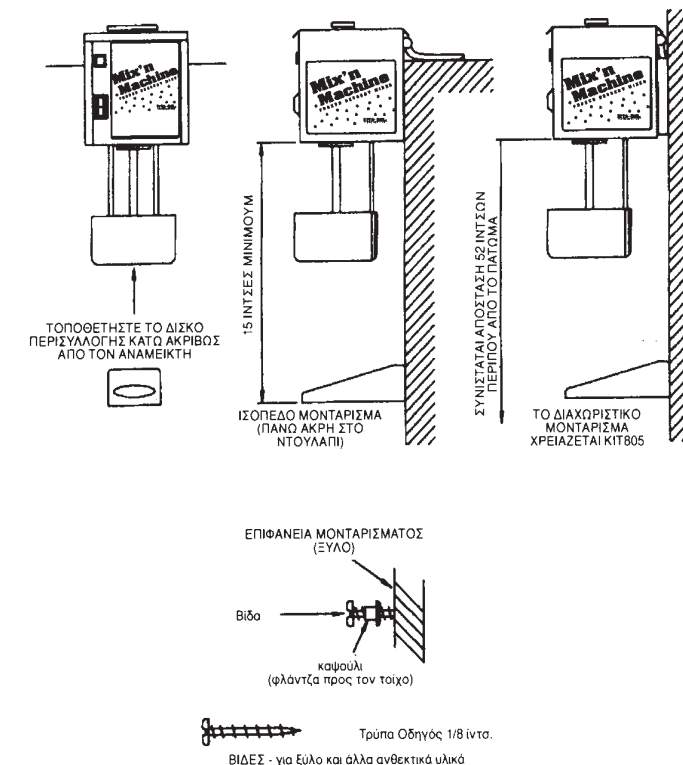
Τα μοντέλα Mix'n Machine VM0802 και VM0802A μοντάρονται είτε στην εμπρός αριστερή ή στη δεξιά πλευρά ενός ντουλαπιού, είτε σε κάποιο μηχάνημα. Μοντάρονται και σε τοίχο. Παρέχονται σφιγκτήρες για ξύλινες επιφάνειες. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η πρίζα του ηλεκτρικού πρέπει να βρίσκεται σε προστό σημείο για το βύσμα.

Για μοντάρισμα σε ισόπεδη επιφάνεια, το Mix'n Machine πρέπει να προεξέχει πάνω από το ντουλάπι ή το μηχάνημα ώστε να υπάρχει διάκενο για το καλώδιο και τον πάνω εξαεριστήρα. Εάν αυτό δεν είναι δυνατό χρησιμοποιήστε το διαχωριστικό μοντάρισμα του KIT805. Κόψτε το παρεχόμενο αχνάρι και κολλήστε το στην επιφάνεια όπου θέλετε να μοντάρετε το Μίξερ.

Για μοντάρισμα σε ξύλινη επιφάνεια, ανοίξτε τρύπες οδηγούς 1/8 της ίντσας. Τοποθετήστε τα καψούλια ή το διαχωριστικό πλαστικό έλασμα μονταρίσματος και σφίξτε τις βίδες στη σωστή θέση.

ΟΤΑΝ ΤΟ ΜΙΞΕΡ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΤΑΡΙΣΜΕΝΟ, ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΓΙΑ ΝΑ ΜΗ ΛΥΓΙΣΤΕ ΤΙΣ ΣΥΡΟΜΕΝΕΣ ΡΑΒΔΟΥΣ Ή ΤΟΝ ΑΞΟΝΑ, ΔΙΟΤΙ ΑΥΤΟ ΘΑ ΕΜΠΟΔΙΣΕΙ ΤΗΝ ΟΜΑΛΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥΣ.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα μεγέθη οπών διαφέρουν ανάλογα με τους τύπους επιφανειών. Επιλέξτε το σωστό μέγεθος τρυπανιού και τύπο επιφανείας πριν αρχίσετε τη διάτρηση. Το διαχωριστικό μοντάρισμα χρειάζεται KIT805.



## ΕΥΘΥΓΡΑΜΜΙΣΗ ΑΞΟΝΑ ΜΟΝΙΜΟΥ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ

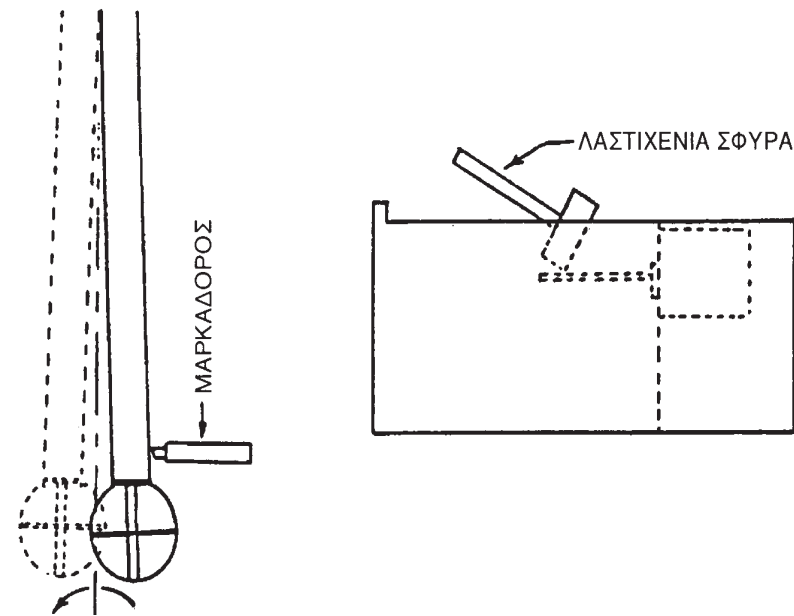
Η προέκταση άξονα του Αναμείκτη (#SCM-800) βιδώνεται πάνω στην άκρη του άξονα του μοτέρ με τον εκτοξευτή (DDR-800) ενδιάμεσα τοποθετημένο (δεξιά σπείρα). Ο άξονας αυτός ευθυγραμμίζεται πάντοτε πριν την αναχώρηση από το εργοστάσιο, ωστόσο, ένα πλευρικό φορτίο ή χτύπημα κατά την αποστολή, τη μετακίνηση, ή τη χρήση μπορεί να προκαλέσει παρευθυγράμμιση.

### Σφίξτε την Προέκταση του Άξονα:

Προφύλαξη από Κίνδυνο Ηλεκτροπληξίας - Πρώτα βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα. Φροντίστε ώστε η προέκταση του άξονα να είναι βιδωμένη πάνω στον άξονα του μοτέρ με τον εκτοξευτή κεντραρισμένο και τετράγωνο. Ένας χαλαρός άξονας πάντα θα παρουσιάζει παρευθυγράμμιση και θα προκαλεί κραδασμούς. Για να τον σφίξετε, αφαιρέστε το μαύρο πώμα και κρατήστε τον άξονα του μοτέρ με ένα κατσαβίδι στη σχισμή του επάνω άκρου. Στη συνέχεια γυρίστε τον αναμείκτη με το χέρι σας ώσπου να σφίξει. Εάν πρέπει να χρησιμοποιηθούν εργαλεία για το κράτημα της προέκτασης του άξονα, φροντίστε να τον προστατεύσετε από γρατσουνιές που δυσκολεύουν περισσότερο τον καθαρισμό του.

### Επανευθυγράμμιση:

Εάν ο άξονας εξακολουθεί να είναι παρευθυγραμμισμένος, τότε περιστρέψτε τον άξονα με το χέρι ενώ κρατάτε ένα μαρκαδόρο κοντά στο χαμηλότερο άκρο. Το πρώτο σημείο που ακουμπά και αφήνει σημάδι είναι η πλευρά του άξονα με τη μεγαλύτερη παρευθυγράμμιση. Τοποθετήστε το MIX'N MACHINE ανάσκελα (αφαιρέστε τον πλαστικό αναμείκτη για να μη σπάσει) και χτυπήστε τη σηματοδοτημένη πλευρά του άξονα με μια λαστιχένια σφύρα. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι που ο μαρκαδόρος να αφήνει σημάδι κατά μεγαλύτερο μέρος της διαδρομής γύρω από τον άξονα και η συσκευή να λειτουργεί κανονικά. Ρυθμίστε τα σφυροκοπήματα ώστε να κινούν τον άξονα προς το κέντρο χωρίς υπέρβαση των ορίων.



## INLEIDING (vervolg)

8. Aan de muur gemonteerde Mix'n Machine: dit is ook een eenvoudig en sterk roestvrijstalen ontwerp, dat alleen met beweegbare spatschermen leverbaar is. Deze machine kan aan de zijkant van een kast of aan de muur gemonteerd worden, hetgeen toonbankruimte bespaart.
9. Aan de muur gemonteerde druippannen leverbaar: om druipen van de agitators van aan de muur gemonteerde Mix'n Machines op te vangen. Deze druippannen kunnen gemakkelijk verwijderd worden voor het schoonmaken.
10. Mix'n Machine met beweegbaar spatscherm: deze machine is gelijk aan de standaard Mix'n Machine, behalve dat het is uitgevoerd met het beweegbare spatscherm dat werkt als een ingebouwde bekerlimiet, en ook de binnenkant van de behuizing schoner houdt.
11. De stekker is een "Y"-type-hulpstuk dat alleen door de fabrikant, zijn agent-vertegenwoordiger of ander bevoegd persoon vervangen kan worden. Geef a.u.b. het juiste soort stekker op voor het land van bestemming.

## PROCEDURE VOOR HET MIXEN

1. Doe het zachte product in een opdienbeker, met de ingrediënten zoals vloeibare smaakstoffen en gemalen vaste voedselstoffen zoals snoep, koekjes, fruit of andere toevoegingen.
2. Klik de "doormeng-kraag" erop. Schuif de kracht-roerlepel op in de schacht totdat hij op zijn plaats klikt. (Alleen wegwerpbare lepels.)
3. Mixprocedure voor hard ijs: gebruik de bekerhouder of gebruik een stevige beker om te voorkomen dat de agitator door de zijkant van de beker gaat. Deze agitator voor hard ijs is speciaal ontworpen om het product op agressieve wijze en door op -15°C (opscheptemperatuur) te mixen zonder tijd te verspillen.
4. Houd de beker stevig in uw hand en beweeg hem met een draaiende beweging omhoog over de draaiende agitator. (Als het ijs hard is moet dit langzaam gedaan worden.) Ontwikkel uw eigen techniek voor de door u gewenste eindproductkenmerken. De agitator schilfert en breekt de vaste voedseldelen enigszins. Het is echter niet de bedoeling om deze volledig fijn te malen, aangezien vaste brokken verwacht worden aanwezig te zijn in het eindproduct.
5. Zowel de permanente agitator als de wegwerpbare lepelagitator zijn ontworpen om de mogelijkheid van beschadiging te verminderen als zij met papieren bekertjes in contact komen. Zij moeten echter niet geforceerd worden of vast tegen de kant of bodem van de beker gehouden worden.
6. Als het moeilijk is om de beker vast te houden beweeg de agitator dan langzamer in het mengsel, of begin met zachter ijs. Blijf niet gebruiken als u moeite hebt de beker vast te houden.
7. Als de beker verwijderd wordt beweeg deze dan al draaiend rondom de agitator om een smakelijk uitziend product uiterlijk te maken, en te voorkomen dat een gat in het midden van het mengsel achterblijft.
8. Als het mixen beëindigd is wordt de bovenrand van de beker een paar seconden om de nog draaiende agitator gehouden om extra mengsel van de agitator af te laten vallen en op te laten vangen in de beker of de Mix'n Machine "doormeng-kraag".
9. OM HET SCHOONSTE GEBRUIK TE VERKRIJGEN UIT STANDAARD- OF AAN DE MUUR GEMONTEERDE MACHINES gebruikt u de "lepelagitators" en de Mix'n Machine "doormeng-kragen" (allebei voor eenmalig gebruik). Draai de mixer af terwijl de lepel nog in de beker zit. Serveer het product aan de klant met de lepel nog in de beker.
10. Deze mix-actie duurt normaal gesproken 10 seconden met zacht ijs, en een beetje langer met hard ijs. Sommige combinaties kunnen langer duren, afhankelijk van toevoegingen, de temperatuur van het ijs, de techniek en wat voor eindproduct gewenst wordt. Zie de specifieke recepten voor meer gedetailleerde informatie. De meeste mixers van de concurrentie hebben slecht ontworpen agitators, die veilig en agressief mixen van het product belemmeren als het nog stijf is. Langzaam mixen verspilt tijd en doet uw product smelten. Deze beide dingen verlagen uw winst.
11. Gebruik van het beweegbare spatscherm: dit spatscherm beweegt op en neer op de bovenkant van een permanente of wegwerpbare bekerkraag. Het beperkt de rondgaande en op-en-neerbeweging niet, die vereist is voor snel en efficiënt mixen. Door het unieke ontwerp vangt hij voedselproducten op die van de agitator afgeworpen worden, en beschermt materiaal tegen het uitgeworpen worden uit de bovenkant, hetgeen vollediger

## INLEIDING

Het mixen van diverse snoepsoorten, koekjes, fruit, noten, vloeibare smaakstoffen en andere voedingsmiddelen tot ijs of bevroren yoghurt heeft een onbeperkt aantal verschillende combinaties van smaken en substanties mogelijk gemaakt met slechts één diepvries- of uitgangssmaak.

De ontwikkeling van toonbank- en aan de muur gemonteerde mixers heeft deze onbeperkte hulpbron beschikbaar gemaakt voor zelfs de kleine detailhandel met beperkte toonbankruimte, tegen een betaalbare prijs. De economische voordelen van deze procedure zijn enorm. Het direct mixen van deze combinaties in de individuele opdienbeker laat een minimum aan afval en schoonmaken achter.

Vita-Mix heeft de Mix'n Machine zodanig geconstrueerd zodat het de economische en praktische behoeften van de commerciële gebruiker op de beste manier als volgt tegemoetkomt:

1. De motor: is een op zwaar werk berekende inductiemotor met kogellagers (net als een commerciële boormachine) met voldoende kracht en jarenlange levensduur voor de drukste zaken die het hele jaar open zijn. Bij wijze van contrast heeft de Mix'n Machine geen borstels (zoals een handboor), riemen, koppelingen, extra lagers of transmissies die stroom gebruiken, extra hitte produceren, lawaai maken, uitlijning vereisen of verslijten. De Vita-Mix-motor is ook ontworpen om de optimale snelheid (3.485 toeren) over het gehele beladen gebied te handhaven. Deze functie zorgt voor een consequenter product. Het arbeidsvermogen van de motor werd zorgvuldig afgemeten met meer dan genoeg kracht om zijn functie uit te voeren, maar niet teveel om een veiligheidsrisico te worden.
2. Aandrijving: de op de motor gemonteerde schacht heeft geen aparte aandrijfonderdelen; het gebruikt op zwaar werk berekende vooraf kogellagers - geen extra onderdelen of lawaai.
3. Permanente agitators: de permanente agitators voor zacht en hard ijs zijn vervaardigd van door de FDA (het Amerikaanse Bureau voor Voedsel- en Geneesmiddelenbeheer) en de NSF (de Amerikaanse Nationale Stichting voor de Wetenschap) goedgekeurde materialen die voedsel-veilig zijn; zij hebben gladde en ronde oppervlakken voor het aanraken van welk punt dan ook in de beker. Ze zijn veiliger voor mensen, bekertjes en het product zelf (gebruik Mix'n Machine-bekerhouders voor hard ijs).
4. De nieuwe gepatenteerde wegwerpbaar lepelagitor-optie verandert de Mix'n Machine in een zelfbedieningsproces, of elimineert een stap bij het schoonmaken voor de operator. Deze agitator is ook ontworpen voor de veiligheid van de operator. (Nu hebt u de optie beschikbaar om uw standaard Mix'n Machine in het Permanente Agitatormodel of het Wegwerpbaar Lepelagitormodel te veranderen, ongeacht welk model u het eerst aangeschaft hebt.)
5. Spatscherm: dit uit doorzichtig en attractief acrylaat vervaardigde scherm vangt voedseldelen op die van het schoepblad werden afgeworpen. Het draait gemakkelijk omhoog en uit de weg voor gemakkelijke bediening, en kan gemakkelijk worden verwijderd voor het schoonmaken.
6. Beweegbaar spatscherm: dit uit NSF en FDA-gecertificeerd polycarbonaatmateriaal beweegt op en neer met de beker en vangt voedseldelen op die 360° in de rondte gegooid worden door de agitator, belet het uitgooien ervan uit de bovenkant, en houdt zodoende de binnenkant van Mix'n Machines en toonbanken schoner; de aan de muur gemonteerde apparaten beschermen bovendien het hele werkgebied. Het is ook een ingebouwde bekerlimiet, die de agitators ervan weerhoudt door de bodem van de beker te gaan. Het kan gemakkelijk verwijderd worden voor het schoonmaken. U wilt wellicht extra glij-spatschermbekers aanschaffen om de machine te allen tijde schoon te houden. De glij-spatschermen klikken vast op de uiteinden van de stangen. Als u mixt zit dit spatscherm op de rand van de beker en gaat op en neer met uw bewegingen. Het voorkomt het spatten uit de bovenkant bij het mixen, en vangt uitgeworpen producten van de agitator op als deze terugvalt naar stationaire positie. Het spatscherm kan gemakkelijk verwijderd worden voor het schoonmaken. Het spatscherm dient als bekerlimiet om de bodem van de beker van 475 ml inhoud te beschermen met wegwerpbaar kragen, zodat de bodem niet doorboord wordt met de roerlepels. De afstandsslangen (2 bijgesloten) kunnen net boven het glij-spatscherm op de stangen geschoven worden. Deze slangen passen nauw op de stangen en blijven op hun plaats bij het schoonmaken. Als deze slangen op hun plaats zitten werkt het spatscherm als bekerlimiet voor bekertjes van 350 ml met wegwerpbaar kragen. Gewone afstandsslangen of andere lengtes op de glijstangen kunnen gebruikt worden om andere kleinere bekertjes te beschermen.
7. Opbouw: dit is een eenvoudig en sterk roestvrijstalen ontwerp met verzegelde spatgebiednaden.

Grazie per aver acquistato la  
**Mix'n Machine™** della Vita-Mix®!

IL MIXER "MIX'N MACHINE" ASSOCIA UN RAPIDO E ROBUSTO MOTORE AD INDUZIONE A DIVERSI TIPI DI SICURI MISCELATORI IN PLASTICA. GRAZIE AL MOVIMENTO VERTICALE E CIRCOLARE DELLA COPPETTA INTORNO ALL'AGITATORE, SI OTTIENE UNA MISCELATURA OTTIMALE IN UN TEMPO MEDIO DI 10 SECONDI. I PERICOLOSI MISCELATORI DI ALTRE MARCHE IN ACCIAIO INOSSIDABILE (USATI SOLO AL CENTRO DELLA COPPETTA PER EVITARE DI TAGLIARE SIA LE COPPETTE CHE LE MANI), IMPIEGANO MOLTO PIÙ TEMPO PER SVOLGERE LO STESSO LAVORO. CON LA MIX'N MACHINE IL CLIENTE VIENE SERVITO RIDUCENDO AL MINIMO SIALA FATICA CHE IL TEMPO DI LAVORAZIONE DELLA MACCHINA. ACCERTATEVI CHE CHI USA LA MACCHINA IMPARI A MUOVERE LA COPPETTA IN ALTO, IN BASSO E TUTTO INTORNO, IN MODO DA TRARRE I MASSIMI VANTAGGI DA QUESTA MACCHINA.

## IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Quando si usa il mixer o qualunque altro elettrodomestico, occorre sempre seguire le norme di sicurezza fondamentali tra cui rientrano le seguenti:

1. Leggere sempre le istruzioni prima di far funzionare l'apparecchio.
2. Per evitare scariche elettriche, non immergere la camera del motore (parte alta del mixer) in acqua nè lavare la parte alta del mixer con una quantità eccessiva di acqua.
3. Non lasciare bambini incustoditi nelle vicinanze degli elettrodomestici.
4. Accertarsi che durante l'uso il mixer sia saldamente posizionato o montato su una superficie resistente.
5. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di rete quando non si usa il mixer, prima di smontarlo, quando si smontano o rimontano pezzi, oppure quando viene pulito o lavato.
6. Evitare di toccare pezzi in movimento.
7. L'uso di accessori non consigliati o venduti dalla Vita-Mix può causare incendi, scariche elettriche, ferite alle persone o altri danni a cose.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Non far pendere il cavo di alimentazione dal bordo del bancone ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
10. Non usare mai un elettrodomestico il cui cavo di alimentazione o la cui spina risulti danneggiato/a, oppure dopo che se ne è riscontrato un cattivo funzionamento, dopo una caduta o a seguito di qualsiasi altro tipo di danno.
11. Tenere lontano dal mixer mani, dita, panni per la pulizia ed altri oggetti quando l'apparecchio è in funzione.
12. Durante il funzionamento deve essere sempre montata la protezione anti-spruzzo.
13. Il mixer viene fornito provvisto di una spina (di terra) tripolare adatta ad una presa a parete tripolare standard. Accertarsi che la presa a parete sia collegata correttamente e funzionalmente a terra.
14. Il cavo è di tipo "Y" e dovrà essere sostituito esclusivamente dal fabbricante, dal suo agente o altra persona qualificata.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## INTRODUZIONE

La possibilità di mescolare vari tipi di dolciumi, biscotti, frutti, frutta secca, aromi liquidi ed altre sostanze alimentari per farne gelato o yogurt gelato ha permesso di ottenere innumerevoli combinazioni diverse di gusti e consistenza con una sola macchina per gelati o un solo aroma iniziale.

Lo sviluppo degli apparecchi mixer sia da bancone che per il montaggio a parete ha reso disponibili queste risorse illimitate ad un costo abbordabile persino per piccoli rivenditori o per qualsiasi bancone dallo spazio limitato. I vantaggi economici di questo processo sono enormi. Miscelando queste combinazioni direttamente nelle singole coppette monoporzione si riducono al minimo sia lo spreco che la pulizia.

Per riuscire a soddisfare al meglio le necessità economiche e pratiche dell'utente commerciale Vita-Mix ha progettato la Mix'n Machine con le seguenti caratteristiche tecniche:

1. **Motore:** si tratta di un motore ad induzione per lavori pesanti con cuscinetto a sfera (del tipo trapano a colonna commerciale) previsto per uso a piena potenza per anni in imprese con giro d'affari annuale.  
Per contrasto, la Mix'n Machine non ha spazzole (come un trapano manuale), cinghie, giunti, cuscinetti extra, o ingranaggi che consumino potenza, producano calore in eccesso, facciano rumore, richiedano allineamenti, o si usurino.  
Il motore Vita-Mix inoltre è progettato per mantenere la velocità ottimale (3485 giri/minuto) su tutta la gamma di carico. Questa caratteristica rende il prodotto più consistente.  
Il motore è stato accuratamente dimensionato per potenza piena per l'esecuzione del suo compito, ma non in modo tale da rappresentare un pericolo per la sicurezza.
2. **Trasmissione:** L'albero su cui è montato il motore non ha componenti di trasmissione separati; esso utilizza cuscinetti a sfera per servizio pesante pre-allineati - non ci sono pezzi extra e non è rumoroso.
3. **Miscelatori fissi:** I miscelatori fissi per mousse e gelato duro sono costruiti in materiale sicuro approvato FDA e NSF per uso alimentare; la loro superficie è liscia ed arrotondata nei punti di contatto con la coppetta. Sono più sicuri per le persone, per le coppette e per il prodotto. (Per gelato duro usare i porta-coppetta Mix'n Machine).
4. **L'opzione miscelatore a cucchiaio usa-e-getta** di nuovo brevetto permette l'utilizzo della Mix'n Machine in una linea self-service e l'eliminazione di una delle fasi di pulizia da parte dell'operatore. Questo miscelatore è stato progettato anche per la sicurezza dell'operatore. (E' ora possibile convertire la Mix'n Machine standard nel modello con miscelatore fisso oppure nel modello con miscelatore a cucchiaio usa-e-getta, indipendentemente dal modello di partenza.)
5. **Protezione anti-spruzzo:** Costruita in materiale acrilico di aspetto gradevole e chiaro, serve per raccogliere il materiale che viene sparso dalla pala. Il suo giro di rotazione è superiore ed esterno rispetto a quello dell'operatore per facilitare l'operazione ed è facile da rimuovere per la pulizia.
6. **Protezione anti-spruzzo mobile:** Costruita in materiale policarbonato certificato NSF e FDA; si sposta verticalmente insieme alla coppetta e raccoglie il materiale che il miscelatore sparge a 360°, impedisce che venga gettato fuori dall'alto e quindi aiuta a tenere pulito l'interno delle macchine Mix'n Machine e del bancone e - per le macchine montate a parete - a proteggere tutta la zona di lavoro. Lo si può considerare inoltre come un limitatore incorporato che impedisce ai miscelatori di trapassare il fondo delle coppette. Si toglie facilmente per la pulizia. Per tenere la macchina sempre pulita si possono richiedere separatamente le coppe dotate di protezione anti-spruzzo scorrevole. Questa protezione scorrevole viene agganciata a pressione alle estremità delle aste. Durante la miscelazione la protezione si appoggia sul collare della coppa e si solleva ed abbassa insieme a quest'ultima quando viene mossa dall'operatore. In questo modo si impedisce la fuoriuscita di spruzzi dalla parte alta della coppetta durante la miscelazione e si raccoglie il prodotto che schizza dal miscelatore quando questo scende di nuovo nella posizione di pausa. La protezione anti-spruzzo è facilmente estraibile per la pulizia. Essa serve come limitatore per impedire che i cucchiai miscelatori penetrino il fondo delle coppette da 16 onces con collari usa-e-getta. I tubetti distanziali (2 compresi) possono essere fatti scorrere sulle aste appena al di sopra della protezione scorrevole. Questi aderiscono alle aste e rimangono in posizione durante la pulizia. Quando sono installati questi tubetti, la protezione serve come limitatore per le coppette da 12 onces con collari usa-e-getta. Per proteggere altre coppette più piccole si possono utilizzare dei semplici tubetti distanziali di altre lunghezze da applicare sulle aste scorrevoli.
7. **Telaio:** Design semplice, ma robusto in acciaio inossidabile con giunti stagni nella zona di spruzzo.

Dank u zeer voor uw aankoop van de  
**Mix'n Machine™** van Vita-Mix®!

DE "MIX'N MACHINE"-MIXER COMBINEERT EEN SNELLE EN STERKE INDUCTIEMOTOR MET VERSCHILLENDE TYPES VEILIGE PLASTIC AGITATORS. DOOR DE BEKER SNEL OPWAARTS EN OM DE AGITATOR TE BEWEGEN WORDT GRONDIG MIXEN BEREIKT IN GEMIDDELD 10 SECONDEN. DE GEVAARLIJKE ROESTVRIJSTALEN AGITATORS VAN ANDERE MERKEN (DIE IN HET MIDDEN VAN DE BEKER ZITTEN OM HET SNIJDEN VAN BEKER EN HANDEN TE VOORKOMEN) NEMEN VEEL MEER TIJD IN BESLAG OM HETZELFDE WERK TE DOEN. MET DE MIX'N MACHINE WORDT DE KLANT SNELLER BEDIEND MET EEN MINIMUM AAN WERK- EN MACHINETIJD. ZORG ERVOOR DAT UW BEDIENINGSPERSONEEL LEERT DE BEKER OP- EN NEERWAARTS EN IN DE RONDTE TE BEWEGEN OM MAXIMAAL VOORDEEL UIT DEZE MACHINE TE HALEN.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Als deze mixer of enig ander elektrisch apparaat gebruikt wordt moeten fundamentele voorzorgsmaatregelen altijd in acht worden genomen, met inbegrip van de volgende:

1. Lees alle instructies vóór gebruik.
2. Om tegen elektrische schok te beschermen moet de motorbehuizing (aan de bovenkant van de mixer) niet in water gedaan worden, of het bovenste gedeelte van de mixer met teveel water worden gewassen.
3. Kinderen moeten niet bij keukenapparaten worden toegelaten zonder streng toezicht.
4. Zorg ervoor dat de mixer tijdens gebruik op stevige ondergrond zit of gemonteerd is.
5. Haal het netsnoer uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt, of vóór demontage, als onderdelen er aangezet of ervan afgehaald worden, of als het apparaat schoongemaakt wordt, behalve bij het schoonmaken van de agitator in een machine.
6. Raak bewegende onderdelen niet aan.
7. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen of verkocht worden door Vita-Mix kan brand, elektrische schok, verwonding of andere beschadiging veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de toonbank hangen of hete oppervlakken aanraken.
10. Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of beschadigde stekker nadat storing in het apparaat optreedt, het op de grond gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is.
11. Houd handen, vingers, washandjes en andere dingen weg van de draaiende agitator.
12. Houd het spatscherm altijd op zijn plaats tijdens het draaien.
13. De mixer is uitgerust met een geaarde stekker met drie pennen die in een standaard-stopcontact met drie gaten past. Wees zeker dat het stopcontact op de juiste manier geaard is.
14. Dit is een "Y"-type snoer dat alleen door de fabrikant, zijn agent-vertegenwoordiger of ander bevoegd persoon vervangen kan worden.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## ALLINEAMENTO DELL'ALBERO DEL MISCELATORE FISSO

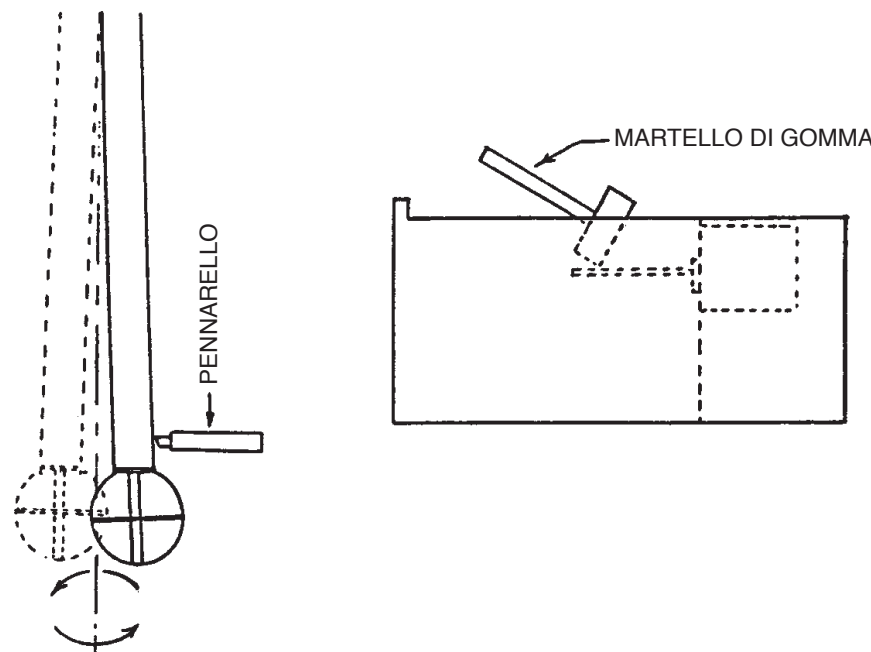
La prolunga dell'albero del miscelatore (#SCM-800) è avvitata all'estremità dell'albero del motore intramezzata a sandwich da un lubrificatore (DDR-800) (filettatura destrorsa). Questo albero viene sempre allineato prima di lasciare la fabbrica, tuttavia una spinta laterale, urti durante il trasporto, spostamenti o l'uso stesso possono causare dei disallineamenti.

### Serrare la prolunga dell'albero:

Pericolo di scariche elettriche - Per prima cosa scollegare il cavo di alimentazione. Accertarsi che la prolunga dell'albero sia ben serrata sull'albero del motore con lubrificatore centrato e perpendicolare. Se l'albero è lasco, quasi sempre si ha un disallineamento con conseguenti vibrazioni. Per serrarlo, togliere la coppa nera e tenere fermo l'albero del motore con un cacciavite, infilato nella scanalatura all'estremità superiore. Quindi ruotare il miscelatore con la mano fino a che sia serrato. Se per tenere la prolunga dell'albero si deve usare uno strumento, accertarsi di proteggere la prolunga da graffi che impedirebbero di pulirlo bene.

### Riallineamento:

Qualora l'albero risultasse ancora disallineato, ruotarlo a mano tenendo allo stesso tempo un pennarello sull'estremità inferiore che ne marchi la posizione. Il primo punto che verrà toccato dal pennarello è il lato dell'albero che risulta più fuori allineamento. Appoggiare la MIX'N MACHINE sul retro (togliere il miscelatore di plastica per evitare di romperlo) e battere il lato marcato dell'albero con un martello di gomma. Ripetere la procedura fino a che il pennarello lasci il segno su quasi tutto il tratto intorno all'albero e l'unità gira liberamente. Regolare i colpi di martello in modo da spostare l'albero verso il centro senza eccedere.



## INTRODUZIONE (segue)

- Mix'n Machine per montaggio a parete: Anche in questo caso si tratta di un design semplice, ma robusto in acciaio inossidabile disponibile solo con protezioni anti-spruzzo mobili. Questa unità può essere montata sul lato di un mobile o direttamente sulla parete, risparmiando spazio sul bancone.
- Sono disponibili raccoglitori per montaggio a parete per la raccolta del materiale che gocciola dai miscelatori di macchine Mix'n Machine montate a parete. Questi raccoglitori si tolgono facilmente per la pulizia.
- Mix'n Machine con protezione mobile: è simile alla Mix'n Machine standard, con la differenza che la prima viene fornita con protezione anti-spruzzo mobile che serve come limitatore incorporato per coppette ed aiuta a tenere più pulito l'interno dell'involucro.
- La spina è un attacco di tipo "Y" che deve essere sostituita dal costruttore, dal suo agente o da una persona qualificata. Specificare la spina corretta per il paese di destinazione.

## PROCEDURA DI MISCELAZIONE

- Versare il prodotto per mousse in una coppetta monoporzione insieme agli ingredienti, quali ad esempio aromi liquidi e sostanze solide (dolciumi, biscotti, frutta o altro).
- Agganciare a pressione il miscelatore attraverso il collare. Infilare il cucchiaino miscelatore elettrico sull'albero fino a che si aggancia a pressione al suo posto. (Solo unità con cucchiaino usa-e-getta.)
- Procedura di miscelazione per gelato duro: usare il porta-coppetta o una coppetta più resistente per impedire che il miscelatore trapassi lateralmente la coppetta stessa. Questo miscelatore per gelato solido è progettato appositamente per miscelare a fondo il prodotto con forza a -15°C (che è la temperatura ideale per la formazione della singola dose di gelato), senza perdere tempo.
- Tenere la coppetta con fermezza nella mano e con un movimento elicoidale farla salire lungo il miscelatore in funzione. (Se il gelato è duro, eseguire questa operazione lentamente.) Impostare da soli la tecnica giusta per ottenere il prodotto con le caratteristiche che preferite. Il miscelatore frantumerà e romperà i prodotti solidi, senza però polverizzarli completamente, in quanto si vuole che nel prodotto finale compaiano dei pezzetti di tali sostanze.
- Sia il miscelatore fisso che il cucchiaino miscelatore usa-e-getta sono progettati in modo da ridurre la possibilità di danni quando vengono a contatto con la coppetta di carta. Tuttavia, non si deve forzare o spingere con forza contro il lato o il fondo della coppetta.
- Se riesce difficile tenere la coppetta, muovere più lentamente il miscelatore al suo interno, oppure iniziare con gelato più morbido. Non continuare a miscelare se si hanno problemi a tenere la coppetta.
- Quando si toglie la coppetta, farla compiere un giro intorno al miscelatore in modo da dare un aspetto gradevole al prodotto ed evitare di lasciare un buco al centro della miscela.
- Terminata la miscelatura, tenere il bordo superiore della coppetta intorno al miscelatore che gira ancora per alcuni secondi in modo da far cadere la miscela in eccedenza dal miscelatore dentro la coppetta o nel "collare mix" della Mix'n Machine.
- PER LA MASSIMA PULIZIA SIA CON LE MACCHINE STANDARD CHE CON QUELLE PER MONTAGGIO A PARETE, usare i "miscelatori a cucchiaino" e i "collari mix" Mix'n Machine (entrambi usa-e-getta). Spegner il mixer, quando il cucchiaino è ancora dentro la coppetta. Servire il prodotto al cliente con il cucchiaino ancora dentro la coppetta.
- Questa operazione di miscelatura dura in genere 10 secondi per gelato tipo mousse e un po' di più per gelato duro. Alcune combinazioni possono richiedere più tempo a seconda degli ingredienti, della temperatura del gelato, della tecnica e del prodotto finale desiderato. Per informazioni più dettagliate si rimanda alle ricette specifiche. Gli apparecchi più competitivi dispongono di miscelatori dal design essenziale che impediscono la miscelatura aggressiva, ma sicura del prodotto quando esso è ancora solido. Una miscelatura lenta fa perdere tempo e sciogliere il prodotto. Entrambi questi svantaggi riducono i profitti.
- Uso della protezione anti-spruzzo mobile: Questa protezione anti-spruzzo si muove verticalmente lungo la parte alta del collare fisso o usa-e-getta della coppetta, senza però restringere il movimento circolare e verticale richiesto per ottenere una miscelatura più rapida ed efficace. Grazie al suo design eccezionale, riesce a raccogliere il materiale spruzzato dal miscelatore ed impedisce che venga gettato fuori dalla parte alta, offrendo così una protezione più completa.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

### MISCELATORE FISSO:

1. Riempire un contenitore solido quadrato o rettangolare fino ad 2,5cm dal bordo con acqua calda (45°C) contenente detergente liquido Ivory (28g per litro). Il contenitore deve essere abbastanza profondo da potervi immergere tutto il miscelatore e tutto l'albero.
2. Tenere il contenitore dritto intorno al miscelatore ed all'albero, comunque fino alla parte bassa della camera del motore, e mettere in moto il mixer. Far funzionare per circa 15 secondi. Ripetere l'operazione parecchie volte. Accertarsi che tutte le parti dell'albero che sono state a contatto con il cibo risultino immerse. (Per questa operazione di pulizia occorre rimuovere le coppe di protezione anti-spruzzo scorrevole).
3. Ripetere il punto 2, usando però acqua di risciacquo a 40°C.
4. Ripetere il punto 2, usando però una soluzione a 100 ppm di Stera-R-Sheen Green Label e far girare miscelatore ed albero dentro la soluzione per almeno due minuti in tutto. Per miscelare la soluzione versare un cucchiaino da tavola (1 oncia) di Stera-R-Sheen Green Label per ogni gallone di acqua calda (40°C).
5. Risterilizzare all'inizio di ogni giornata secondo le istruzioni sopra indicate.

### TUTTI I MODELLI:

6. Scollegare il mixer dalla rete di alimentazione elettrica.
7. Solo unità per montaggio a parete: Togliere la coppa di protezione anti-spruzzo scorrevole (\*) e lavarla in una soluzione detergente e sterilizzarla. Non usare materiale abrasivo o tovaglioli di carta che potrebbero graffiare la superficie. Evitare anche detersivi contenenti ammoniaca (la maggior parte dei detersivi per vetri contengono ammoniaca). Sconsigliato l'uso di lavastoviglie.  
(\* ) Per rimuovere la coppa di protezione anti-spruzzo scorrevole, premere l'una contro l'altra le aste di scorrimento e spingere in basso la protezione. Per montarla, far scorrere la coppa di protezione sulle aste fino a che si aggancia a pressione al proprio posto. Risterilizzare all'inizio della giornata.)
8. Pulizia delle aste di scorrimento: Per pulire le aste di scorrimento è sufficiente strofinarle. NON togliere le aste dal mixer.
9. Tutte le superfici in acciaio inossidabile possono essere pulite e disinfettate con soluzioni detergenti reperibili in commercio. Tuttavia, non spruzzare acqua o altri liquidi nella camera del motore. Non usare troppo liquido intorno all'interruttore, alla cappa del motore, o al foro di entrata del cavo di alimentazione. Sostanze abrasive possono produrre alterazioni notevoli sulla finitura superficiale. Accertarsi che tutte le zone interne ed intorno alla protezione del motore siano asciutte prima di ricollegare alla corrente il mixer.

**Nota:** Non provare mai a strofinare l'albero quando è in funzione. Il panno può essere strappato dalle mani causando una grave perdita di equilibrio con possibilità di danni alle persone o all'apparecchiatura.

Il miscelatore a cucchiaio è di tipo usa-e-getta e deve essere gettato dopo l'uso.

## PROTEZIONE DEL MOTORE

Il mixer è provvisto di un dispositivo di protezione per il motore sul lato destro della cappa esterna. Se il motore dovesse fermarsi (rotore bloccato) o comunque risultare sovraccaricato, il dispositivo di protezione scatta. In questo caso accertarsi che il motore sia libero di ruotare e attendere alcuni minuti per farlo raffreddare prima di premere di nuovo il pulsante del dispositivo di protezione e di riavviare il motore.

## SOSTITUZIONE DI MISCELATORI FISSI

Il miscelatore fisso è avvitato nell'albero con filettatura destrorsa. Per installarlo o rimuoverlo, tenerlo fermo in una mano e nell'altra mano tenere l'albero; quindi ruotarlo in dentro o in fuori, secondo necessità. Non usare alcun tipo di utensile sull'albero o sul miscelatore in quanto potrebbero venire danneggiati. Quando l'ultimo miscelatore è in uso, ordinarne altri di riserva.

## ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DI PEZZI

Il diagramma dei pezzi riportato alle pagine 8 e 9 riporta la maggior parte delle informazioni relative alla messa in funzione di questo elettrodomestico. Tuttavia, è necessario seguire le istruzioni specifiche che seguono:

### ATTENZIONE: PERICOLO DI SCARICHE ELETTRICHE

1. Accertarsi sempre che l'unità sia scollegata dalla rete di alimentazione elettrica prima di togliere la parte alta o di tentare qualunque riparazione.
2. Sostituire i pezzi esclusivamente con gli appositi ricambi forniti da Vita-Mix o da un distributore autorizzato.
3. Prima di riavviare la macchina, accertarsi sempre che sia collegata correttamente secondo lo schema, che la messa terra sia collegata in maniera sicura e che il coperchio sia stato sostituito.
4. Non spingere o tirare mai l'albero del miscelatore nè usarlo per trasportare o spostare il mixer, in quanto una spinta laterale eccessiva potrebbe piegarlo o disassarlo, creando rumore, vibrazioni e riducendone la durata (Vedi Istruzioni di allineamento albero).

PER LE MIX'N MACHINE PER MONTAGGIO A PARETE SONO DISPONIBILI KIT DI MONTAGGIO CON ISTRUZIONI.

I modelli Mix'n Machine VMO802 e VMO802A possono essere montati sia sul lato destro che sul lato sinistro di un mobile, oppure di un componente di attrezzatura. Essi possono essere montati anche a parete. Per superfici in legno vengono forniti anche appositi sistemi di fissaggio. NOTA: l'uscita di corrente deve essere situata in modo tale da lasciare accessibile la spina.

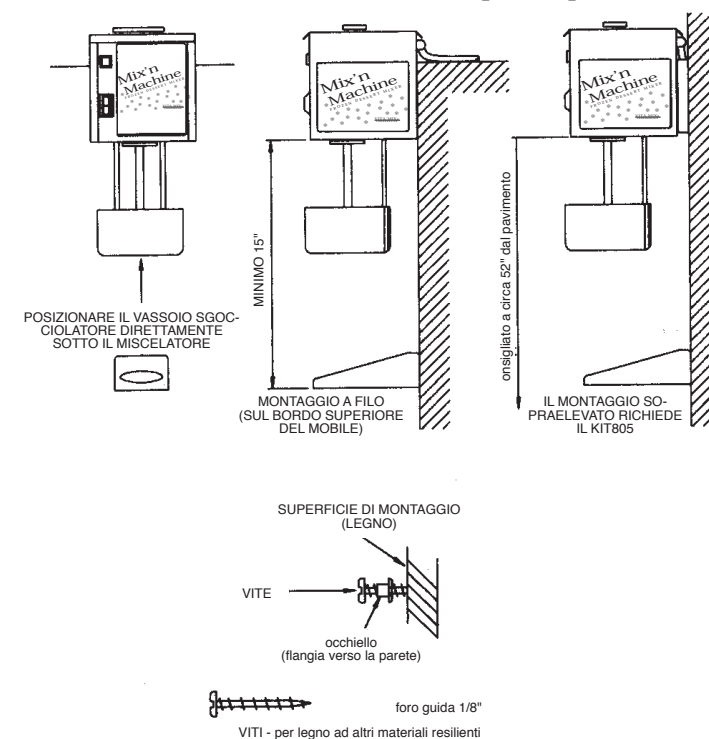
Nel montaggio finale, la Mix'n Machine deve sporgere al di sopra della parte alta del mobile o dell'attrezzatura in modo da lasciare gioco per il cavo e la ventola in alto. Se ciò non fosse possibile, usare il sistema di montaggio sopraelevato contenuto in KIT805. Tagliare la piastra di appoggio fornita ed attaccarla sulla superficie dove si vuole montare il mixer.

Per il montaggio su superficie in legno, forare (3) fori guida da 1/8". Posizionare gli occhielli o la piastra in plastica per il montaggio sopraelevato e serrare le viti nelle loro sedi.

Il mixer può essere facilmente montato o rimosso dal mobile o dalla parete senza dover ricorrere ad alcun tipo di utensile.

QUANDO IL MIXER NON È MONTATO, FARE ATTENZIONE A NON PIEGARE LE ASTE SCORREVOLI O L'ALBERO, IN QUANTO SE NE COMPROMETTEREBBE IL REGOLARE FUNZIONAMENTO.

**NOTA:** Le dimensioni dei fori sono differenti a seconda dei diversi tipi di superficie. Scegliere la dimensione





## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>