



DRINK MACHINE™ TWO-SPEED AND DRINK MACHINE™ ADVANCE®

VM0100 & VM0100A

SYMBOLS

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

SPECIFICATIONS

Voltage:	120 V	Drink Machine 2-Speed	Drink Machine Advance
Frequency:	50/60 Hz	Height: 50,8 cm / 20.0 in	Height: 44,5 cm / 17.5 in
Current:	11.5 A, 1380W	Depth: 22,9 cm / 9.0 in	Depth: 22,9 cm / 9.0 in
		Width: 21,0 cm / 8.25 in	Width: 21,0 cm / 8.25 in

U.S. Patent: vitamix.com/patents



VITA-MIX® CORPORATION

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING - READ ALL INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time.
- ALWAYS use grounded outlets.
- **NEVER** remove the ground.
- **NEVER** use an adapter or extension cord.
- **NEVER** plug the appliance into a timer or an outlet controlled by a switch.



- ALWAYS turn off and unplug the appliance when not in use and before assembling, disassembling, moving, cleaning, and storing.
- NEVER immerse the power cord, power plug, or motor base in water or any other liquid.
- Parts will become hot with extended use. NEVER touch surfaces that may be hot, including the motor base socket or the drive spline after use.
- If the appliance becomes submerged, unplug immediately.
- **Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.**

1. THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.
2. The instructions appearing in this manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.
3. NEVER use the appliance for anything other than its intended use.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. ADDED
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the cord out of reach from children. ADDED
6. Remove and discard packaging materials, the power plug cover, and promotional labels before using the appliance for the first time.
7. NEVER unplug the appliance by pulling on the cord. To unplug the appliance, grasp the power plug and pull from the outlet.
8. NEVER come in contact with moving parts, especially the blades. The blade assembly is very sharp. Handle carefully and keep out of reach of children.
9. NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blade assembly. Check the blade assembly prior to each use and replace if damaged.
10. NEVER tighten the acorn nut on the top of the blade assembly. If loose, replace the blade assembly immediately.
11. NEVER place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
12. If the appliance will not operate, unplug the appliance and reset the electrical system circuit protector. If the circuit protector continues to trip, unplug the appliance from the outlet and contact a qualified electrician.
13. NEVER allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
14. ALWAYS ensure the appliance is completely and properly assembled before operation.
15. NEVER use attachments other than those provided with the appliance or offered separately from Vitamix. The use of attachments, including preserving jars, not sold or recommended by Vitamix may cause fire, electric shock, or injury and will void the warranty.
16. NEVER fill the container above the "MAXIMUM CAPACITY" line to avoid risk of injury caused by damage to the lid and container.
17. Alteration or modification of any part of the appliance, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury and will void your warranty.

IMPORTANT SAFEGUARDS

18. ALWAYS ensure the appliance is unplugged from the power outlet before cleaning the motor base or centering pad, changing accessories, or touching parts that move.
19. When blending hot liquids or ingredients in the container, use caution; spray or escaping steam may cause burns. If the container steams or vents, immediately stop blending ingredients and turn off or unplug the appliance. Allow the container and ingredients to cool to room temperature before further processing.
20. ALWAYS begin processing on the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
21. Extreme caution must be used when moving an appliance or container filled with hot oil or other hot liquids; spray or escaping steam may cause burns.
22. NEVER touch surfaces that may be hot.
23. NEVER remove ingredients from the appliance during operation. Ensure the motor has completely stopped and the container removed from the motor base before removing any ingredients.
24. If food becomes lodged around the blade assembly, remove the container from the motor base, and use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blade assembly is sharp.
25. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from all moving parts during operation to reduce the risk of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the container has been removed from the motor base.
26. If the blend is not processing when blending thick or heavy mixtures, stop operation and use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blade assembly is sharp. Allow the motor to cool for 1 minute before turning the appliance back on.
27. Strictly follow the care and cleaning instructions provided in this manual.
28. NEVER allow the blade assembly to soak in water.
29. NEVER use outdoors or on moving vehicles or boats.
30. NEVER leave the working area when the appliance is in use.
31. NEVER leave any foreign object, such as spoons, forks, knives, or the lid plug in the container as this will damage the blades and other components when starting the appliance and may cause injury.
32. If during use, the sound of the appliance changes or if a hard or foreign object comes into contact with the blades, NEVER serve the food being made with the appliance.
33. NEVER expose the container to temperatures or ingredients over 99°C (210°F).
34. ALWAYS operate the appliance with the lid and lid plug firmly in place. NEVER remove the 2-part lid while the blades are rotating. Only remove the lid plug to add ingredients and to use the tamper. NEVER use a non-latching or one-piece lid.
35. NEVER operate the appliance without the centering pad installed properly underneath the container.
36. Ensure the container is flush with the centering pad to ensure the drive spline is engaged with the drive socket before operating.
37. NEVER place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container to reduce the risk of injury.
38. NEVER attempt to place a container on an operating motor base or operate a motor base without a container properly in place.
39. When making nut butters or oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause overheating.
40. Regularly inspect the power cord, power plug, and the appliance for any damage. NEVER operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.vitamix.com or call Vitamix Commercial Technical Support at 1.800.886.5235 (International: 1.440.782.2450) or email commercialts@vitamix.com at once for examination, repair, replacement, or adjustment. If purchased outside the U.S.A. or Canada, contact your local Vitamix dealer.
41. Any repair, servicing, or replacement of parts must be performed by Vitamix or an authorized Vitamix Commercial Distributor/Service Provider in your country.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

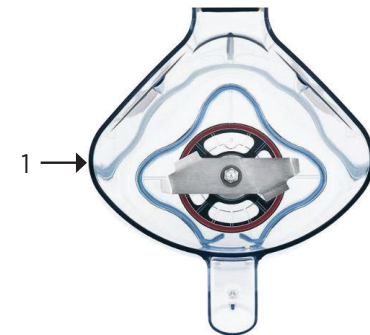
Drink Machine Two-Speed



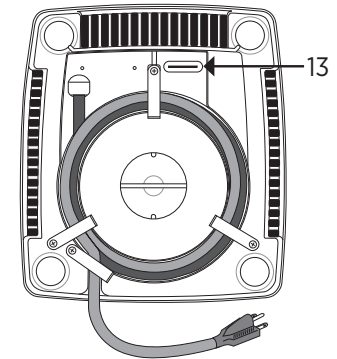
Drink Machine Advance



Advance® Container
(Top View)

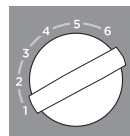


Drink Machine Advance
(Bottom View)

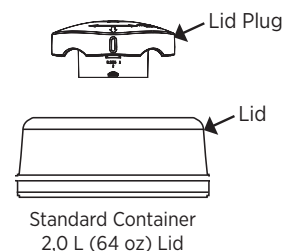


CONTROLS

1. **Advance Container** - Holds the ingredients to be processed and houses the Advance blade assembly in the bottom. The blade assembly includes a precision-hardened stainless steel blade with two sets of enclosed double-sealed steel ball bearings for maximum durability. This blade assembly helps to homogenize every blend more effectively.
2. **Standard Container** - Efficiently rolls contents back to the blades for smoother blends, shorter prep times, and improved speed of service in both food and beverage applications
3. **Motor Base** - Contains the motor and control panel to process blends in a short time frame when combined with the container and blade assembly design.
4. **Centering Pad** - Fits on top of the motor base to ensure the container is set in the proper location for blending.
5. **Control Panel** - Provides multiple user features. See Items 6-10 for more details.
6. **Start/Stop Button** - Begins the rotation of the blade assembly inside the container after pressing the button once. Press the button again to stop the appliance and the rotation of the blade assembly inside the container.
7. **Program Dial** - Allows the user to select pre-programmed settings. The machine will shut off automatically at the end of the program. A program can only be activated when the On/Off Switch is ON. See page 7 for program details.
8. **Pulse Button** - Rotates the blade assembly at the speed selected on the Variable Speed Dial / Program Dial and can be used to refresh blended drinks.
9. **High/Low Button** - Rotates the blade assembly at LOW or HIGH speed. Start blending on LOW speed, then switch to HIGH speed until the blend is complete, and switch back to LOW speed before turning off the appliance.
10. **On/Off Switch** - Controls the power to the appliance. While plugged in, press the On/Off Switch to ON to ready the appliance for blending. Press the On/Off Switch to OFF when not in use. The Drink Machine Advance has a lighted On/Off Switch.



11. **2-Piece Container Lid** - Contains the ingredients during blending. Securely attach the lid onto the container. Insert the lid plug and turn clockwise to lock it into the lid; turn counter-clockwise to unlock it from the lid and use the tamper.
12. **Programming Port (only on Drink Machine Advance models)** - Uses a Custom Programming Chip to add customized programs. Insert the programming chip with the words, "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" toward the center of the appliance.
13. **Tamper (only on Drink Machine 2-Speed Standard 2,0 L (64 oz) Container)** - Inserts through the lid plug opening to keep the blend circulating in the container. Remove only the lid plug to add ingredients and to use the tamper.



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

These appliances are intended to be used for commercial applications, for example, in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but NOT for continuous mass production of food in places such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, or bed and breakfast type environments.

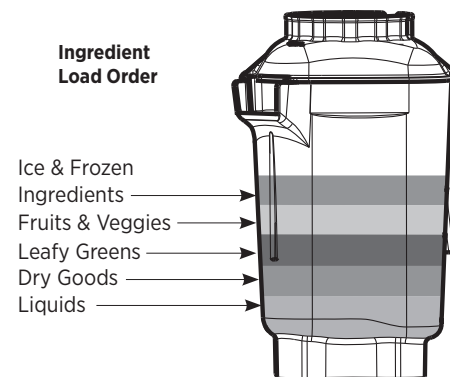
USE

 WARNING	
	• BLADES ARE EXTREMELY SHARP; handle with extreme care to avoid injury. • Check the blades daily for loose, nicked, or missing parts. • NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blade assembly. Check the blade assembly prior to each use and replace if damaged. • Avoid running the appliance with the container empty. • Containers are not to be used for hard, dry materials. • NEVER use the container in the microwave or freezer. Extreme temperatures combined with hot ingredients and/or the immediate rapid action of the blade may crack the container. • NEVER shake or rattle a container while in use. • Parts will become hot with extended use. NEVER touch surfaces that may be hot, including the motor base socket or the drive spline after use.
	• NEVER remove the container before the appliance has come to a complete stop. • Removing or replacing the container while the drive socket is still rotating will strip the drive spline teeth. • ALWAYS remove the container from the motor base before removing the container contents to avoid accidental starting of the appliance. • NEVER bang the container against a surface to loosen the ingredients. • ALWAYS use a rubber spatula to remove thick mixtures from the container to prevent scratching the container. • Lids and tampers are NOT interchangeable between different container styles, types, and sizes. Use only the tamper and lid supplied with your appliance. If you do not have the correct tamper for your container, contact Vitamix Commercial Technical Support at 1.800.886.5235.

Blending Tips

- Place liquids and soft foods in the container first, solid items and ice last.
- Although not necessary for processing, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measuring of ingredients.
- Thawed or partially thawed fruit is recommended.
- For the best frozen drinks, keep frozen ingredients at no colder than -18°C (0°F). If a recipe freezes up, try reducing the amount of ice.
- Consider adding more liquid if your recipes are too thick or have too much material in them.
- The maximum capacity is equivalent to the ounces (liters) listed on the container, i.e., 2.0 L (64 oz), and is substantially less with thick mixtures.

Ingredient Load Order



USE

Blending in the Container

The Drink Machine Advance is optimized for use with the 1,4L (48 oz) Advance® Container. The use of other Vitamix standard containers (2,0 L (64 oz), 1,5L (48 oz), or compact 0,9 L (32 oz)) may require programming adjustments. Call Vitamix Commercial Technical Support at 1.800.886.5235 or your distributor for more information.

1. Plug the motor base in power cord into a grounded power outlet.
2. Load the container according to the Ingredient Load Order on page 6.

IMPORTANT! ALWAYS operate the appliance with the lid and lid plug firmly in place. NEVER remove the lid while blades are rotating. Only remove the lid plug to add ingredients and to use the tamper.

3. ALWAYS securely attach the lid before blending:
 - Push down on the lid until the two tabs snap onto the container.
 - Insert the lid plug and turn clockwise to lock it into the lid.
NOTE: To make new lids easier to insert and remove, rub a light coat of cooking oil around the rim where it seals. Place it on a container for several minutes, remove and lightly wipe the oil from the lid.
4. Set the container on the motor base aligning it over the centering pad.
5. **For Drink Machine Two-Speed:** Place the High/Low Button in the LOW position.
For Drink Machine Advance: Turn the Program Dial to the desired selection:

PROGRAM 1: Single Thin - 15 second blend time – top speed 49%; 50% liquid / 50% ice

- 350 mL (12 oz) to 700 mL (24 oz) Frappe/Frappuccino
- 350 mL (12 oz) to 700 mL (24 oz) Virgin or loaded frozen cocktail
- 350 mL (12 oz) to 700 mL (24 oz) Ice and puree granita smoothie

PROGRAM 2: Double Thin - 21 second blend time – top speed 49%

- 700 mL (24 oz) to 1500 mL (48 oz) Frappe/Frappuccino; 50% liquid / 50% ice
- 700 mL (24 oz) to 1500 mL (48 oz) Virgin or loaded frozen cocktail; 50% liquid / 50% ice
- 350 mL (12 oz) to 1500 mL (48 oz) ice and puree granita smoothie; 50% liquid / 50% ice
- 350 mL (12 oz) to 500 mL (16 oz) Hard Pack milkshake; 25% liquid / 75% ice cream by finished yield

PROGRAM 3: Thick Single Smoothie - 26 second blend time – top speed 100%

- 350 mL (12 oz) to 700 mL (24 oz) Frozen Fruit smoothie; 50% frozen fruit / 50% liquid
- 350 mL (12 oz) to 700 mL (24 oz) Smooth ice and puree smoothie; 50% liquid / 50% ice

PROGRAM 4: Thick Single Smoothie - 32 second blend time – top speed 100%

- 700 mL (24 oz) to 1500 mL (48 oz) smoothie; 50% frozen fruit / 50% liquid
- 700 mL (24 oz) to 1500 mL (48 oz) Smooth ice and puree smoothie; 50% liquid / 50% ice

PROGRAM 5: Hard Pack Shake - 25 second blend time – top speed 87%

- 500 mL (16 oz) to 600 mL (20 oz) Hard Pack milkshake 25% liquid / 75% ice cream by finished yield

PROGRAM 6: Hard to Blend - 45 second blend time – top speed 100%

7. **For Drink Machine Two-Speed:** Press the On/Off Switch on the motor base (see page 4 for location) to ON to begin blending.

For Drink Machine Advance:

- a. Press the On/Off Switch on the motor base (see page 4 for location) to ON. Start blending on LOW speed, then switch to HIGH speed until the blend is complete, and switch back to LOW speed before turning off the appliance.
 - b. Press the Start/Stop Switch to start the program. The appliance will stop automatically at the end of the program or press the Start/Stop Switch at any time to stop the program.
8. If the mixture stops circulating:

For Drink Machine Two-Speed Standard 2,0 L (64 oz) Container:

Remove the lid plug by turning it counter-clockwise, insert the tamper through the lid plug opening, and stir until the mixture 'burps'. NEVER use the tamper for more than 30 consecutive seconds to avoid overheating. The container should not be more than 2/3 full when the tamper is used. Replace the lid and lid plug and return the container to the motor base and continue blending.

For Drink Machine Two-Speed Standard 2,0 L (64 oz) Container: If this does not work, press the On/Off Switch to stop the motor. Remove the container from the motor base, remove the lid, and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Add liquid if necessary. Replace the lid and lid plug and return the container to the motor base and continue blending.

9. After blending, wait until the blades stop completely before removing the lid or removing the container from the motor base. Use a Vitamix Under Blade Scraper or spatula to remove the blend from the container.

USE

Programming*

The Drink Machine Advance programmable model is optimized for use with the 1,4L (48 oz) Advance Container. The program set on program buttons can be customized by using a programming chip or the programmer software kit available from Vitamix. Contact Vitamix Commercial Technical Support at 1.800.886.5235 or a local Vitamix Distributor for assistance.

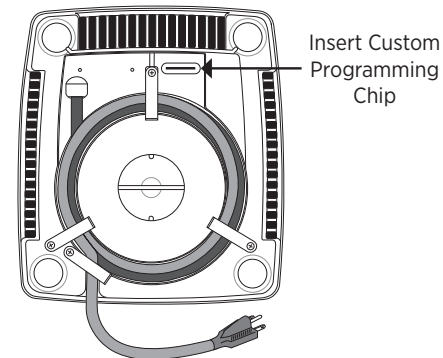
* Not available on the Drink Machine Two-Speed model.

Programming with a Custom Chip

1. Remove the container (this will prevent it from falling while it is being turned) and rotate the motor base to view the bottom of the appliance with the control panel facing upwards.
2. Plug the motor base in and press the On/Off Switch on the motor base (see page 4 for location) to ON.
3. Insert the custom programming chip (with the words, "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" facing upward) into the programming port located on the bottom of the appliance. Push gently until the chip engages into the port.
4. Within 5 seconds, the six pre-set programs will be re-programmed.
5. Remove the programming chip, return it to the original package, and store the chip in a safe, easily accessible spot.
6. If the programming steps below do not appear with the first blend cycle, rotate the chip 180° and repeat the steps above.
7. Place the appliance back in the upright position, press the On/Off Switch to OFF, and replace the container.

Resetting the Pre-Set Buttons to the Original Factory Settings

1. Remove the container (this will prevent accidental starting of the appliance while it is being reset).
2. Plug the motor base in and press the On/Off Switch on the motor base (see page 4 for location) to OFF.
3. Hold down the Pulse Button while pressing the On/Off Switch to ON.
4. The On/Off Switch will flash to confirm the factory reset is completed.
5. Press the On/Off Switch to OFF and replace the container.



Drink Machine Advance
(Bottom View)

CARE AND CLEANING



CAUTION

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• NEVER tighten the acorn nut on the top of the blade assembly. If loose, replace the blade assembly immediately.• To avoid product damage, NEVER use unapproved cleaning methods inconsistent with these instructions.• NEVER use abrasive cleaning agents, concentrated bleach, automatic dishwashing detergents, oven cleaners, or scouring pads.• NEVER use any cleaners containing quaternary sanitizers on polycarbonate components (i.e., containers and covers).• Washing polycarbonate containers in the dishwasher is not recommended. | <ul style="list-style-type: none">• NEVER put the power cord, power plug, or motor base in water or other liquid.• NEVER clean the appliance with a water jet.• Ensure equipment set on the motor base is dry to avoid water running into the motor base when attached.• Unplug the appliance and wring excess water out of the cloth or sponge before cleaning around the controls or any electrical part.• Sharp objects will scratch the control panel guard. Keep these objects away from the control panel. |
|--|--|

CONTAINER CLEANING

- ALWAYS rinse the container immediately after use. Dried product may adhere around the blade assembly and weaken/tear the bearing seal when restarted.
 - The blade assembly does not need to be removed for normal cleaning. See the "Blade Assembly" section if cleaning is desired.
1. Fill the container 1/2 full with warm (43°C / 110°F) water and add a couple of drops of dish soap.
 2. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
 3. Set the container on the motor base aligning it over the centering pad.
 4. Press the Start/Stop Switch to turn on the appliance.
 5. **For Drink Machine Two-Speed models:** Press the Start/Stop Switch to turn on the appliance, run at low speed and after a few seconds increase to high speed.
For Drink Machine Advance programmable models: Press Program 1.
 6. Run the appliance for 30 seconds.
 7. **For Drink Machine Two-Speed models:** Press the Start/Stop Switch to turn off the appliance.
For Drink Machine Advance programmable models: Wait for Program 1 to end and press the Start/Stop Switch to turn off the appliance.
 8. Rinse the container by repeating Steps 4-8 with the container 1/2 full with warm water only; do not add soap.
 9. Allow the container to air dry with the lid off to avoid trapping moisture.

CONTAINER SANITIZING

1. Complete the "Container Cleaning" instructions first.
2. Then repeat the "Container Cleaning" instructions but fill the container 3/4 full with a sanitizing solution.**
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
4. Set the container on the motor base aligning it over the centering pad.
5. **For Drink Machine Two-Speed models:** Press the Start/Stop Switch to turn on the appliance, run at low speed and after a few seconds increase to high speed.
For Drink Machine Advance programmable models: Press Program 1.
6. Run the appliance on high speed for 30 seconds.
7. Press the Start/Stop Switch to turn off the appliance.
8. Allow the mixture to stand in the container for an additional 1½ minutes.
9. Pour the bleach mixture out.
10. Return the container to the motor base and run appliance empty for an additional 5 seconds.
11. Allow the container to air dry with the lid off to avoid trapping moisture. DO NOT rinse after sanitizing. If desired, rinse immediately before next use.

** Recommended sanitizing solution:
7,4 mL (1.5 tsp) household bleach in 1,9 L (2 qt) water.

CARE AND CLEANING

BLADE ASSEMBLY

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

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

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

LID, LID PLUG, AND TAMPER

1. Wash the lid, lid plug, and tamper with warm, soapy water.
2. Rinse all parts.
3. Wipe dry with a dry, soft cloth.

MOTOR BASE WITH CONTROL PANEL

- NEVER immerse the motor base in water or other liquid.
 - Wring excess water out of cloth or sponge before cleaning around the controls or any electrical part.
1. Turn off and unplug the appliance and remove the container from the motor base.
 2. Gently wash the outside surface, including around the switches, with a damp soft cloth moistened with a mild solution of warm water and non-abrasive detergent or liquid spray cleaner. Dry with a soft cloth.
 3. Remove the centering pad and wash in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry with a soft cloth.
 4. Reassemble the centering pad flat on the motor base.

TROUBLESHOOTING

If the below remedies do not resolve the problem, call Vitamix Commercial Technical Support at 1.800.886.5235 (International: 1.440.782.2450) or email commercialts@vitamix.com at once for examination, repair, replacement, or adjustment. If purchased outside the U.S.A. or Canada, contact your local Vitamix dealer or email international@vitamix.com for a distributor in your country.

PROBLEM	REMEDY
Increased vibration Leaking from bottom of container Increased container noise	- Check the blade assembly for loose, damaged or nicked components and replace, if necessary. - Tighten the retainer nut with the retainer nut wrench until it is snug.
Appliance will not run Appliance is running irregularly Appliance starts by itself Appliance was turned off and turned on, but there is no power Appliance did not work correctly out of the box	- Check to ensure the power cord is firmly in the power outlet. - Verify the On/Off Switch is in the 'ON' position (see page 4 for location). Check switches are clean and moving freely. - Turn the On/Off Switch to OFF, pause, then to ON, to reboot the electronics. - Try plugging the appliance into a new outlet. - Allow the motor to cool for up to 45 minutes to reset the Automatic Overload Protection which prevents the motor from overheating when blends are too thick, the container has too many ingredients, or the blend was processed too long at too low of a speed. Press the On/Off Switch to OFF, resolve the cause of the overload, turn the On/Off Switch to ON after 5 minutes to check if blender is reset and ready to operate. Note: Unplugging the appliance and moving the motor base in a cooler location or using a fan may expedite cooling.
Selection starts the wrong program	Reset the machine to its original factory settings (see page 8 for instructions).
Loud noise from blade assembly Blade assembly does not spin	- Check the drive socket for a fine crack down the center or worn teeth; replace, if necessary. - Spin the blade assembly using the drive spindle on the bottom of the container. If blade assembly spins freely with no resistance, replace the blade assembly. - Check for worn teeth on the blade assembly drive spindle; replace the blade assembly, if necessary.
Loud grinding noise from the blender motor	Contact Vitamix Commercial Technical Support to replace the motor bearings.

WARRANTY AND SERVICE

LIMITED WARRANTY

IMPORTANT RESTRICTION: VITAMIX MAY RESTRICT WARRANTY SERVICE FOR OUR PRODUCTS TO THE COUNTRY WHERE VITAMIX OR ITS AUTHORISED DISTRIBUTORS ORIGINALLY SOLD THE PRODUCT.

- Vitamix does not recommend use of our products outside of the country where such products were sold and built to be used.
- Our products are approved and certified to country-specific safety standards.
- Each country may require a different voltage and frequency, power cable, and plug for the same product.
- After-sales service may not be available outside of the country where Vitamix or any of its authorised distributors originally sold a product, as our authorised distributors and repair technicians stock repair parts that may be country-specific.

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

1. Inspect the drive socket at least before use daily for visible wear and tear, cracks, or breaks to the socket. To purchase additional replacement drive sockets contact Vitamix at 1-800-437-4654 for a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorized Vitamix Distributor, or call the Vitamix International Division at 1.440.782.2450 or email international@vitamix.com for a distributor near you.
2. Manually rotate the blade assembly at least before use daily to make sure it turns without hesitation or doesn't spin too freely. If the blade hesitates or spins too freely, contact Vitamix at 1-800-437-4654 for warranty information or a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorized Vitamix Distributor, or call the Vitamix International Division at 1.440.782.2450 or email international@vitamix.com for a distributor near you.
3. NEVER run the appliance without the centering pad properly placed on the motor base.

Vitamix® Corporation (hereinafter "Vitamix") warrants to the original end-user (proof of purchase required) purchased in the U.S.A., that this Vitamix blender (hereinafter the "Equipment") is free from defects in material and workmanship for the warranty periods applicable to the Equipment as described herein and subject to the conditions set forth below.

Motor Base

Vitamix warrants to the original end-user that:

- If the motor base fails within thirty (30) days from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law, Vitamix will replace the motor base without charge.
- If the motor base fails after thirty (30) days but within one year from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law, due to a defect in materials or workmanship, Vitamix will assume the cost of all parts and labor necessary to repair the motor base.
- If the motor base fails after one (1) year but within three (3) years from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law, due to a defect in materials or workmanship, Vitamix will assume the cost of the parts deemed necessary to repair the base.
- Removal of the data label containing serial number information will void your warranty.

Container

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

WARRANTY AND SERVICE

Lid, Blade Assembly, and Drive Socket

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

Conditions

- This Warranty does not cover damage resulting from use of the Blender outside of the country where it was sold and built to be used, and Warranty service may be restricted to the country where Vitamix or its authorized distributors originally sold the Vitamix Blender.
- The warranties contained herein run only to the original end-user and are not transferable. To make a warranty claim, proof of purchase is required.
- This warranty is the sole remedy of the purchaser and sets forth the only obligations of Vitamix and does not cover normal wear-and-tear, abuse, misuse, negligent use, alteration of the motor base or container, or exposure to extreme conditions and is only valid if the Equipment is used in accordance with the accompanying instruction booklet (which may also be accessed at www.vitamix.com).
- This warranty is void in the event that repairs to the Equipment are performed by someone other than Vitamix or an authorized Vitamix Service Center. Vitamix will not be responsible for the cost of any unauthorized repairs.
- The sole obligation of Vitamix under this warranty is to repair or replace the warranted part or parts as determined exclusively by Vitamix.

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

Some jurisdictions do not allow a limitation on implied warranties or on special, incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

In the event your Vitamix blender needs service or repair covered by the terms of this warranty, please call the Vitamix Corporation for warranty assistance. For machines purchased in the U.S.A., call Vitamix Commercial Technical Support: 800-886-5235. If purchased outside the continental U.S.A., contact your authorized Vitamix Distributor, or telephone the Vitamix International Division at 1.440.782.2450 or email international@vitamix.com for a distributor near you. Customer is responsible for in-bound freight costs for warranty service.

WARRANTY AND SERVICE

How to Obtain Warranty Coverage and Repair

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

- For Equipment purchased and located in the US, call Vitamix Commercial Technical Support at: 1-800-886-5235.
- For Equipment purchased outside the continental U.S.A.: Contact your authorized Vitamix Distributor or the Vitamix International Division at 1-440-782-2450 or email commercialts@vitamix.com for a distributor near you.

You will be asked to provide proof of purchase for the Equipment. If the remote technical support team cannot fix the Equipment remotely, the Equipment will need to be serviced. The team will help you either locate an authorized service center or arrange for the Equipment to be shipped back to Vitamix.

How to Ship the Equipment to Vitamix for Service

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



DRINK MACHINE™ À DEUX VITESSES ET DRINK MACHINE™ ADVANCE®

VM0100 & VM0100A

SYMBOLES

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

SPÉCIFICATIONS

Tension :	120 V	Drink Machine 2 vitesses	Drink Machine Advance
Fréquence :	50/60 Hz	Hauteur : 50,8 cm / 20,0 po	Hauteur : 44,5 cm / 17,5 po
Courant :	11,5 A, 1380 W	Profondeur : 22,9 cm / 9,0 po	Profondeur : 22,9 cm / 9,0 po
		Largeur : 21,0 cm / 8,25 po	Largeur : 21,0 cm / 8,25 po

Brevet américain : vitamix.com/brevets



VITA-MIX® CORPORATION

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT - LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS



- Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- TOUJOURS utiliser des prises avec mise à la terre.
- **NE JAMAIS** enlever la mise à la terre.
- **N'utilisez JAMAIS** d'adaptateur ou de rallonge.
- **NE JAMAIS** brancher l'appareil sur une minuterie ou une prise contrôlée par un interrupteur.



- Éteignez et débranchez TOUJOURS l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.
- **NE JAMAIS** immerger le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée. **NE touchez JAMAIS** les surfaces qui peuvent être chaudes, y compris la douille du socle-moteur ou la cannelure d'entraînement après utilisation.
- Si l'appareil est immergé, le débrancher immédiatement.
- **Le non-respect de ces instructions peut causer la mort ou une décharge électrique.**

1. LE NON-RESPECT DE TOUTE MESURE DE SÉCURITÉ OU DIRECTIVE IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE APPAREIL VITAMIX, CE QUI EST SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.
2. Les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et les situations pouvant survenir. Le bon sens et la prudence sont de mise lors de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.
3. TOUJOURS utiliser l'appareil qu'aux fins prévues.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. AJOUTÉ
5. Surveillez les enfants, afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil. Gardez le cordon hors de portée des enfants. AJOUTÉ
6. Retirez et jetez les matériaux d'emballage, le couvercle de la prise d'alimentation et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
7. **NE JAMAIS** débranchez l'appareil en tirant sur le cordon. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche d'alimentation et tirez de la prise.
8. **NE touchez JAMAIS** des pièces en mouvement, surtout pas les lames. L'assemblage de la lame est très tranchant. Manipulez-le avec soin et gardez-le hors de la portée des enfants.
9. **N'utilisez JAMAIS** l'appareil si le bloc-lame est desserré, entaillé ou endommagé. Vérifiez le bloc-lame avant chaque utilisation et remplacez-le s'il est endommagé.
10. **NE serrez JAMAIS** l'écrou de la partie supérieure de la lame. Si la lame est desserrée, remplacez-la immédiatement.
11. **NE placez JAMAIS** l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec toute autre source de chaleur.
12. Si l'appareil ne fonctionne pas, débranchez-le et réinitialisez le protecteur de circuit du système électrique. Si le disjoncteur continue de se déclencher, débranchez l'appareil de la prise et contactez un électricien qualifié.
13. **NE JAMAIS** laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher une surface chaude ou s'emmêler.
14. Assurez-vous de TOUJOURS vérifier que l'appareil est complètement et correctement assemblé avant de l'utiliser.
15. **N'utilisez JAMAIS** d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil ou vendus séparément par Vitamix. L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserve, non vendus ou recommandés par Vitamix peut entraîner un risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure et annulera la garantie.
16. **NE remplissez JAMAIS** le récipient au-dessus de la ligne « MAXIMUM CAPACITY » marquée pour éviter tout risque de blessure causée par des dommages au couvercle et au récipient.
17. L'altération ou la modification de toute pièce de l'appareil, y compris l'utilisation de pièces qui ne sont pas des pièces authentiques et autorisées par Vitamix, peuvent provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures, et annuleront votre garantie.
18. Assurez-vous TOUJOURS que l'appareil est débranché de la prise de courant avant de nettoyer le socle-moteur ou le coussinet de centrage, de changer les accessoires ou de toucher les pièces qui se déplacent.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

19. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient, soyez prudent; la pulvérisation ou la fuite de vapeur peut causer des brûlures. Si le récipient s'échauffe ou s'évente, arrêtez immédiatement de mélanger les ingrédients, et éteignez ou débranchez l'appareil. Laissez le contenant et les ingrédients refroidir à température ambiante avant de poursuivre l'opération.
20. Commencez TOUJOURS le traitement sur le réglage de vitesse le plus bas. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
21. Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez un appareil ou un récipient rempli d'huile ou d'autres liquides chauds; les éclaboussures ou la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures.
22. NE touchez JAMAIS les surfaces qui peuvent être chaudes.
23. NE retirez JAMAIS les ingrédients de l'appareil pendant le fonctionnement. Assurez-vous que le moteur s'est complètement arrêté et que le récipient a été retiré de la socle-moteur avant de retirer les ingrédients.
24. Si des aliments se coincent autour du bloc-lame, retirez le récipient de la base du moteur et utilisez une spatule pour déloger les aliments. N'utilisez JAMAIS les doigts car le bloc-lame est tranchant.
25. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de toutes les pièces mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil, afin de réduire les risques de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le récipient a été retiré du socle-moteur.
26. Si le mélange ne progresse pas lorsque l'appareil est utilisé avec des ingrédients secs, épais ou denses, arrêtez le mélangeur à main et brassez les ingrédients avant de continuer. N'utilisez JAMAIS les doigts car le bloc-lame est tranchant. Laissez le moteur refroidir pendant 1 minute avant de remettre l'appareil en marche.
27. Suivez rigoureusement les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans le présent guide.
28. NE laissez JAMAIS l'ensemble lame tremper dans l'eau.
29. N'utilisez JAMAIS à l'extérieur ou sur des véhicules ou des bateaux en mouvement.
30. NE quittez JAMAIS la zone de travail lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
31. NE laissez JAMAIS d'objet étranger dans le récipient, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux ou le bouchon du couvercle, car ils pourraient endommager les lames et d'autres composantes lors du démarrage de l'appareil et provoquer des blessures.
32. Si, pendant l'utilisation, le son de l'appareil change ou si un objet dur ou étranger entre en contact avec les lames, NE servez JAMAIS les aliments préparés avec l'appareil.
33. N'exposez JAMAIS le récipient à des températures ou à des ingrédients supérieurs à 99 °C (210 °F).
34. Veuillez TOUJOURS utiliser l'appareil avec le couvercle et le bouchon de couvercle bien en place. NE JAMAIS retirer le couvercle à deux pièces lorsque les lames tournent. Ne retirer le bouchon de couvercle que pour ajouter des ingrédients et utiliser le pilon. NE JAMAIS utiliser un couvercle non verrouillable ou d'une seule pièce.
35. NE faites JAMAIS fonctionner l'appareil sans que le support de centrage ne soit correctement installé sous le récipient.
36. Assurez-vous que le récipient est bien aligné avec le coussinet de positionnement afin que la cannelure d'entraînement soit enclenchée avec la prise d'entraînement avant la mise en marche.
37. NE placez JAMAIS un ensemble de lames sur la base du moteur s'il n'est pas assemblé dans le récipient Vitamix, afin de réduire le risque de blessure.
38. N'essayez JAMAIS de placer un récipient sur un socle-moteur en marche ou de faire fonctionner un socle-moteur sans qu'un récipient soit correctement en place.
39. Lors de la préparation de beurres de noix ou d'aliments à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange commence à circuler dans le récipient. Le fonctionnement de l'appareil pendant de longues périodes peut causer une surchauffe.
40. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil pour détecter tout dommage. N'utilisez JAMAIS l'appareil s'il est endommagé ou s'il montre des signes de défectuosité. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et rendez-vous sur le site www.vitamix.com ou appelez le service technique commercial de Vitamix au 1 800 886-5235 (International : 1 440 782-2450) ou envoyez un courriel à commercialts@vitamix.com pour un examen, une réparation, un remplacement ou un ajustement. Si l'appareil a été acheté à l'extérieur des États-Unis ou du Canada, veuillez communiquer avec votre détaillant Vitamix local.
41. Toute réparation, tout entretien ou tout remplacement de pièces doit être effectué par Vitamix ou par un distributeur/prestataire de services agréé Vitamix Commercial dans votre pays.

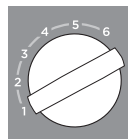
CONSERVER CES DIRECTIVES

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



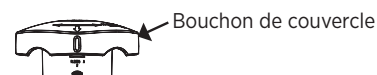
COMMANDES

1. **Récipient Advance** - Contient les ingrédients à traiter et abrite l'assemblage de la lame Advance dans le fond. L'assemblage de la lame comprend une lame en acier inoxydable trempé avec précision avec deux ensembles de roulements à billes en acier à double étanchéité fermés pour une durabilité maximale. Cet assemblage de lames aide à homogénéiser chaque mélange plus efficacement.
2. **Récipient standard** - Ramène efficacement les ingrédients vers les lames pour offrir des mélanges plus onctueux en moins de temps, et permettre le service accéléré des plats et des boissons.
3. **Socle-moteur** - contient le moteur et le panneau de commande pour traiter les mélanges dans un court laps de temps lorsqu'il est combiné à la conception du récipient et de l'ensemble de la lame.
4. **Coussin de centrage** - s'adapte sur le dessus de la base du moteur pour garantir que le récipient est placé au bon endroit pour le mélange.
5. **Panneau de commande** - Fournit plusieurs fonctionnalités utilisateur. Voir les éléments 6 à 10 pour plus de détails.
6. **Bouton Démarrer/Arrêter** - commence la rotation de l'ensemble de lames à l'intérieur du récipient après avoir appuyé une fois sur le bouton. Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter l'appareil et la rotation de l'ensemble de lames à l'intérieur du récipient.
7. **Cadran de programme** - Permet à l'utilisateur de sélectionner des réglages préprogrammés. L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin du programme. Un programme ne peut être activé que lorsque l'interrupteur marche/arrêt est en position ON. Veuillez consulter la page 21 pour les détails du programme.
8. **Bouton Pulse** - fait tourner l'ensemble lame à la vitesse sélectionnée sur le cadran de vitesse variable / cadran de programme et peut être utilisé pour rafraîchir les boissons mélangées.
9. **Bouton Élevée/Basse** - Fait tourner l'assemblage des lames à BASSE ou HAUTE vitesse. Commencez à mélanger à basse VITESSE, puis passez à HAUTE vitesse jusqu'à ce que le mélange soit terminé, et revenez à BASSE vitesse avant d'éteindre l'appareil.
10. **Interrupteur Marche/Arrêt** - contrôle l'alimentation de l'appareil. Une fois branché, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt sur ON pour préparer



l'appareil pour le mélange. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt sur OFF lorsque vous ne l'utilisez pas. Le Drink Machine Advance est doté d'un interrupteur marche/arrêt lumineux.

11. **Couvercle de récipient en 2 pièces** - contient les ingrédients pendant le mélange. Fixez solidement le couvercle sur le récipient. Insérez le bouchon du couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans le couvercle; tournez dans le sens antihoraire pour le déverrouiller du couvercle et utilisez la bourreuse.
12. **Port de programmation (uniquement sur les modèles Drink Machine Advance)** - Utilise une puce de programmation personnalisée pour ajouter des programmes sur mesure. Insérez la puce de programmation avec les mots « THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE » orientés vers le centre de l'appareil.
13. **Pilon (uniquement sur le Drink Machine 2-Speed Standard 2,0 L (64 oz) récipient)** - S'insère dans l'ouverture du bouchon de couvercle pour maintenir le mélanger en circulation dans le récipient. Retirez uniquement le bouchon de couvercle pour ajouter des ingrédients et utiliser le pilon.



Récipient standard de 2,0 L
(64 oz) avec couvercle

Ce produit est destiné à un USAGE COMMERCIAL UNIQUEMENT et n'est pas destiné à être utilisé à des fins domestiques.

Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, par ex., à être utilisés dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et dans des entreprises telles que des boulangeries, des boucheries, etc.; ils NE sont PAS conçus pour la production de masse de denrées alimentaires en continu dans des endroits, comme les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les fermes, par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel, ou les environnements de type chambres d'hôtes.

UTILISATION



ATTENTION



- **LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES**; manipuler avec soin pour éviter les blessures.
- Vérifiez qu'aucune pièce de l'assemblage des lames ne soit desserrée, entaillée ou manquante.
- N'utilisez JAMAIS l'appareil avec un assemblage de lame lâche, entaché ou endommagé. Vérifiez l'assemblage de la lame avant chaque utilisation et remplacez-les si elle est endommagée.
- Évitez d'exécuter l'appareil avec le récipient vide.
- Les récipients ne doivent pas être utilisés pour les matériaux durs et secs.
- N'utilisez JAMAIS le récipient au micro-ondes ou au congélateur. Des températures extrêmes combinées à des ingrédients chauds et/ou à l'action rapide immédiate de la lame peuvent fissurer le récipient.
- NE secouez ou n'agitez jamais un récipient pendant son utilisation.
- Les pièces deviendront chaudes avec une utilisation prolongée. NE JAMAIS toucher les surfaces qui pourraient être chaudes, y compris la douille du socle-moteur ou la cannelure d'entraînement après utilisation.

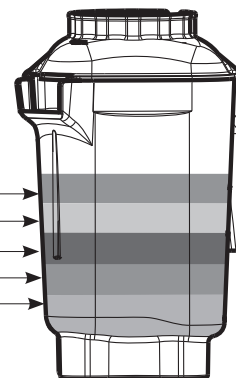
- NE retirez JAMAIS le récipient avant que l'appareil ne s'arrête complètement.
 - Le retrait ou le remplacement du récipient pendant que la douille d'entraînement est encore en rotation arrachera les dents de la cannelure d'entraînement.
 - Retirez TOUJOURS le récipient de la base du moteur avant de retirer le contenu du récipient afin d'éviter tout démarrage accidentel de l'appareil.
 - NE heurtez JAMAIS le récipient contre une surface pour desserrer les ingrédients.
 - UTILISEZ TOUJOURS une spatule en caoutchouc pour éliminer les mélanges épais du récipient afin d'éviter de rayer le récipient.
 - Les couvercles et les pilons NE sont PAS interchangeables entre les différents styles, types et formats de récipients. Utilisez uniquement le pilon et le couvercle fournis avec votre appareil.
- Si vous ne possédez pas le pilon approprié pour votre récipient, communiquez avec le soutien technique commercial de Vitamix au 1 800 886-5235.

Conseils pour mélanger

- Placez les liquides et les aliments mous dans le récipient en premier et les articles solides et les glaçons en dernier.
- Bien que cela ne soit pas nécessaire, vous pouvez couper ou briser les aliments en petits morceaux afin de mesurer avec plus de précision les ingrédients.
- Nous recommandons l'utilisation de fruits décongelés ou partiellement décongelés.
- Pour obtenir les meilleures boissons glacées, conservez les ingrédients congelés à une température ne dépassant pas -18 °C (0 °F). Si une recette gèle, essayez de réduire la quantité de glace.
- Envisagez d'ajouter plus de liquide si vos recettes sont trop épaisses ou si elles contiennent trop de matériau.
- La capacité maximale est équivalente aux onces (litres) indiquées sur le contenant, c'est-à-dire 2,0 l (64 oz), et est nettement inférieure avec les mélanges épais.

Ordre de chargement des ingrédients

- Glace et ingrédients surgelés
- Fruits et légumes
- Légumes-feuilles
- Ingrédients secs
- Liquides



UTILISATION

Mélange dans le récipient

La machine à boissons Advance est optimisée pour une utilisation avec le récipient Advance® de 1,4 L (48 oz). L'utilisation d'autres récipients standard Vitamix (2,0 L (64 oz), 1,5 L (48 oz) ou 0,9 L (32 oz)) peut nécessiter des ajustements de programmation. Appelez le soutien technique commercial Vitamix au 1 800 886-5235 ou votre distributeur pour obtenir plus de renseignements.

1. Branchez le socle-moteur avec le cordon d'alimentation dans une prise de courant mise à la terre.
2. Chargez le récipient conformément à l'ordre de chargement des ingrédients à la page 6.

IMPORTANT! Utilisez TOUJOURS l'appareil avec le couvercle et le bouchon de couvercle bien en place lorsque l'appareil est en marche. NE retirez JAMAIS le couvercle pendant que les lames tournent. Retirez uniquement le bouchon du couvercle pour ajouter des ingrédients et utiliser le pilon.

3. Fixez TOUJOURS solidement le couvercle avant de mélanger :
 - Poussez sur le couvercle jusqu'à ce que les deux languettes s'enclenchent sur le récipient.
 - Insérez le bouchon de couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans le couvercle.
REMARQUE : Pour faciliter l'insertion et le retrait des nouveaux couvercles, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur le pourtour du couvercle. Placez-le sur un récipient pendant plusieurs minutes, retirez-le et essuyez légèrement l'huile du couvercle.
4. Placez le récipient sur le socle-moteur en l'alignant sur le coussinet de positionnement.
5. **Pour le distributeur de boissons à deux vitesses :** placez le bouton Élevée/Basse en position BASSE.
Pour le distributeur de boissons avancé : tournez le cadran de programme jusqu'à la sélection souhaitée.

PROGRAMME 1 : Single Thin - temps de mélange de 15 secondes - vitesse maximale 49 %; 50 % liquide / 50 % glace

- 350 mL (12 oz) à 700 mL (24 oz) Frappe/Frappuccino
- 350 mL (12 oz) à 700 mL (24 oz) cocktail vierge ou cocktail congelé chargé
- 350 mL (12 oz) à 700 mL (24 oz) Smoothie granité glacé et purée

PROGRAMME 2 : Double mince - temps de mélange de 21 secondes - vitesse maximale 49 %

- 700 mL (24 oz) à 1500 mL (48 oz) Frappe/Frappuccino; 50 % liquide / 50 % glace
- 700 mL (24 oz) à 1 500 mL (48 oz) de cocktail vierge ou cocktail congelé chargé; 50 % liquide / 50 % glace
- 350 ml (12 oz) à 1 500 ml (48 oz) de smoothie granité à la glace et à la purée; 50 % liquide / 50 % glace
- Milkshake en sachet de 350 ml (12 oz) à 500 ml (16 oz) ; 25 % de liquide / 75 % de crème glacée selon le rendement final

PROGRAMME 3 : smoothie épais simple - temps de mélange de 26 secondes - vitesse maximale 100 %

- Smoothie aux fruits congelés de 350 mL (12 oz) à 700 mL (24 oz); 50 % de fruits congelés / 50 % de liquide
- 350 mL (12 oz) à 700 mL (24 oz) de smoothie glacé et purée; 50 % liquide / 50 % glace

PROGRAMME 4 : smoothie épais simple - temps de mélange de 32 secondes - vitesse maximale 100 %

- Smoothie de 700 mL (24 oz) à 1 500 mL (48 oz); 50 % de fruits congelés / 50 % de liquide
- 700 ml (24 oz) à 1500 ml (48 oz) de glace onctueuse et de purée de smoothie; 50 % liquide / 50 % glace

PROGRAMME 5 : Hard Pack shake - temps de mélange de 25 secondes - vitesse maximale 87 %

- 500 mL (16 oz) à 600 mL (20 oz) de milkshake Hard Pack
25 % de liquide / 75 % de crème glacée par donne final

PROGRAMME 6 : Difficile à mélanger - Temps de mélange de 45 secondes - vitesse maximale 100 %

7. **Pour le distributeur de boissons à deux vitesses :** appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt du socle-moteur (voir la page 18 pour l'emplacement) sur ON pour commencer à mélanger.

Pour le distributeur de boissons avancé :

- a. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt sur le socle-moteur (voir la page 18 pour l'emplacement) sur MARCHÉ. Commencez à mélanger à BASSE vitesse, puis passez à HAUTE vitesse jusqu'à ce que le mélange soit terminé, puis revenez à BASSE vitesse avant d'éteindre l'appareil.
 - b. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour démarrer le programme. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du programme ou appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt à tout moment pour arrêter le programme.
8. Si le mélange cesse de circuler :
Pour le récipient standard à deux vitesses de 2,0 L (64 oz) de la machine à boissons : Retirez le bouchon du couvercle en le tournant dans le sens antihoraire, insérez le pilon à travers l'ouverture du bouchon du couvercle, et remuez jusqu'à ce que le mélange « rote ». NE JAMAIS utiliser le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives pour éviter la surchauffe. Le récipient ne doit pas être rempli à plus des 2/3 lorsque le pilon est utilisé. Remettez le couvercle et le bouchon du couvercle et replacez le récipient sur le socle-moteur et continuez à mélanger.
Pour le récipient standard à deux vitesses de 2,0 L (64 oz) de la machine à boissons : Si cela ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour arrêter le moteur. Retirez le récipient du socle-moteur, retirez le couvercle, et utilisez une spatule en caoutchouc pour éloigner la bulle d'air des lames. Ajoutez du liquide si nécessaire. Remettez le couvercle et le bouchon du couvercle et replacez le récipient sur le socle-moteur et continuez à mélanger.
 9. Une fois le mélange terminé, attendez que les lames s'arrêtent complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle-moteur. Utilisez un grattoir ou une spatule Vitamix pour retirer le mélange du récipient.

UTILISATION

Programmation*

Le modèle programmable Drink Machine Advance est optimisé pour une utilisation avec le récipient Advance de 1,4 L (48 oz). Le programme défini sur les boutons de programme peut être personnalisé en utilisant une puce de programmation ou le kit logiciel de programmation disponible auprès de Vitamix. Communiquez avec le soutien technique commercial Vitamix au 1 800 886-5235 ou un distributeur Vitamix local pour obtenir de l'aide.

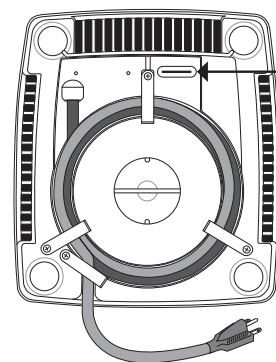
* Non disponible sur le modèle Drink Machine À deux vitesses.

Programmation avec une puce personnalisée

1. Retirez le récipient (cela l'empêchera de tomber pendant qu'il est tourné) et faites pivoter le socle-moteur pour voir le dessous de l'appareil avec le panneau de commande orienté vers le haut.
2. Branchez la base du moteur et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt sur la base du moteur (voir la page 18 pour l'emplacement) sur ON.
3. Insérez la puce de programmation personnalisée (avec les mots « THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE » vers le haut) dans le port de programmation situé au bas de l'appareil. Appuyez doucement sur la puce jusqu'à ce qu'elle entre dans le port.
4. Dans les 5 secondes, les six programmes prédéfinis seront reprogrammés.
5. Retirez la puce de programmation, remettez-la dans son emballage original, puis rangez-la dans un endroit sûr et accessible.
6. Si les étapes de programmation ci-dessous n'apparaissent pas lors du premier cycle de mélange, faites tourner la puce de 180° et répétez les étapes ci-dessus.
7. Remettez l'appareil en position verticale, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour le mettre hors tension, puis remettez le récipient en place.

Réinitialisation des boutons des programmes prédéfinis aux paramètres par défaut

1. Retirez le récipient (cela empêchera le démarrage accidentel de l'appareil pendant sa réinitialisation).
2. Branchez le socle-moteur et appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt sur le socle-moteur (voir la page 18 pour l'emplacement) en position Arrêt (O).
3. Maintenez le bouton Pulse enfoncé tout en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (On/Off) sur la position ON.
4. L'interrupteur Marche/Arrêt clignotera pour confirmer que la réinitialisation d'usine est terminée.
5. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour l'éteindre et remettez le récipient en place.



Insérer une puce de programmation personnalisée

Drink Machine Advance
(Vue de dessous)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



MISE EN GARDE

- NE serrez JAMAIS l'écrou de la partie supérieure de la lame. Si la lame est desserrée, remplacez-la immédiatement.
- Pour éviter d'endommager le produit, N'utilisez JAMAIS de méthodes de nettoyage non approuvées et non conformes à ces instructions.
- N'utilisez JAMAIS d'agents de nettoyage abrasifs, d'eau de Javel concentrée, de détergents à vaisselle automatiques, de nettoyants pour four ou de tampons à récurer.
- N'utilisez JAMAIS de nettoyants contenant des désinfectants quaternaires sur les composants en polycarbonate (c'est-à-dire les conteneurs et les couvercles).
- Il n'est pas recommandé de laver les récipients en polycarbonate au lave-vaisselle.
- NE mettez JAMAIS le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- NE nettoyez JAMAIS l'appareil avec un jet d'eau.
- Assurez-vous que l'équipement placé sur le socle-moteur est sec pour éviter que l'eau ne pénètre dans le corps du moteur lorsqu'il est fixé.
- Débranchez l'appareil et essorez l'excédent d'eau du chiffon ou de l'éponge avant de nettoyer autour des commandes ou de toute pièce électrique.
- Les objets pointus rayeront la protection du panneau de commande. Tenez ces objets à l'écart du panneau de commande.

NETTOYAGE DES RÉCIPIENTS

- Rincez TOUJOURS le récipient immédiatement après utilisation. Le produit séché peut adhérer autour de l'ensemble de la lame et affaiblir/déchirer le joint de roulement lors du redémarrage.
 - Il n'est pas nécessaire de retirer le bloc-lame pour un nettoyage normal. Reportez-vous à la section « Assemblage de la lame » si vous souhaitez la nettoyer.
1. Remplissez le récipient à moitié avec de l'eau tiède (43 °C / 110 °F) et ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle.
 2. Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
 3. Placez le récipient sur le socle-moteur en l'alignant sur le coussinet de positionnement.
 4. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.
 5. **Pour les modèles Drink Machine À deux vitesses :** appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour allumer l'appareil, faites-le fonctionner à basse vitesse, puis, après quelques secondes, augmentez à haute vitesse.
Pour les modèles programmables Drink Machine Advance : appuyez sur le programme 1.
 6. Exécutez l'appareil pendant 30 secondes.
 7. **Pour les modèles Drink Machine À deux vitesses :** appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
Pour les modèles Drink Machine Advance programmables : attendez la fin du Programme 1, puis appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
 8. Rincez le récipient en répétant les étapes 4 à 8 avec le récipient à moitié plein, avec de l'eau tiède uniquement; n'ajoutez pas de savon.
 9. Laissez le récipient sécher à l'air libre sans le couvercle pour éviter de retenir l'humidité.

DÉSINFECTION DES CONTENANTS

1. Effectuez d'abord les instructions de « Nettoyage du récipient ».
2. Répétez ensuite les instructions de « Nettoyage du récipient », mais remplissez le récipient aux 3/4 d'une solution désinfectante.**
3. Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
4. Placez le récipient sur le socle-moteur en l'alignant sur le coussinet de positionnement.
5. **Pour les modèles Drink Machine À deux vitesses :** appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour allumer l'appareil, faites-le fonctionner à basse vitesse, puis, après quelques secondes, augmentez à haute vitesse.
Pour les modèles programmables Drink Machine Advance : appuyez sur le programme 1.
6. Exécutez l'appareil à haute vitesse pendant 30 secondes.
7. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
8. Laissez le mélange reposer dans le récipient 1½ minute supplémentaire.
9. Verser le mélange d'eau de Javel.
10. Replacer le récipient sur le socle-moteur et faire fonctionner l'appareil avec le récipient vide pendant un 5 secondes supplémentaire.
11. Laisser le récipient sécher à l'air libre sans le couvercle pour éviter de retenir l'humidité. NE PAS rincer après la désinfection. Au besoin, rincer immédiatement avant la prochaine utilisation.

** Solution désinfectante recommandée : 7,4 mL (1,5 c. à thé) d'eau de Javel domestique dans 1,9 L (2 pintes) d'eau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ASSEMBLAGE DE LAMES

- Il n'est pas nécessaire de retirer le bloc-lame pour un nettoyage normal.
- NE laissez JAMAIS l'ensemble lame tremper dans l'eau.

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

1. Retirez l'ensemble de lames du récipient à l'aide de la clé à écrou de retenue (vendue séparément).
2. Lavez soigneusement le bloc-lame à l'eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher à l'air.
3. Inspectez l'assemblage de la lame et vérifiez s'il n'y a pas de lames desserrées, entaillées ou endommagées. N'utilisez JAMAIS l'appareil avec une lame lâche, entaillée ou endommagée.
En cas d'endommagement, remplacez immédiatement. NE serrez JAMAIS l'écrou de la partie supérieure de l'ensemble de la lame. En cas de desserrer, remplacez immédiatement.
4. Inspectez la cannelure d'entraînement (s'insère dans la douille d'entraînement du socle-moteur pour faire tourner l'ensemble de la lame) et assurez-vous que les dents ne sont pas endommagées. Si endommagé, remplacez immédiatement.
5. Inspectez la douille d'entraînement pour déceler l'usure visible, les fissures ou les ruptures de la douille. Si endommagé, remplacez immédiatement.
6. Réinstallez l'ensemble de lames dans le récipient et serrez l'écrou de retenue à l'aide de la clé pour écrou de retenue.
7. Inspectez l'écrou de retenue et assurez-vous qu'il est bien fixé.

COUVERCLE, BOUCHON DU COUVERCLE ET PILON

1. Lavez le couvercle, le bouchon du couvercle et le pilon dans l'eau tiède savonneuse.
2. Rincez toutes les pièces.
3. Essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et sec.

BASE MOTEUR AVEC PANNEAU DE COMMANDE

- N'immergez JAMAIS le socle-moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
 - Essorez l'excédent d'eau du chiffon ou de l'éponge avant de nettoyer autour des commandes ou de toute pièce électrique.
1. Éteignez et débranchez l'appareil et retirez le récipient de la base du moteur.
 2. Lavez délicatement la surface extérieure, y compris autour des interrupteurs, avec un chiffon doux et humide imbibé d'une solution douce d'eau tiède et de détergent non abrasif ou d'un nettoyant liquide en vaporisateur. Séchez avec un chiffon doux.
 3. Retirer le coussinet de centrage et laver à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les bien sous l'eau courante, puis séchez-les avec un chiffon doux.
 4. Remonter le coussinet de centrage à plat sur le socle-moteur.

DÉPANNAGE

Si les solutions ci-dessous ne résolvent pas le problème, appelez le service de soutien technique commerciale de Vitamix au 1 800 886-5235 (international : 1 440 782-2450) ou envoyez un courriel à commercialts@vitamix.com pour un examen, une réparation, un remplacement ou un ajustement. Si l'appareil a été acheté à l'extérieur des États-Unis ou du Canada, communiquez avec votre détaillant local Vitamix ou envoyez un courriel à international@vitamix.com pour trouver un distributeur dans votre pays.

PROBLÈME	SOLUTION
Des vibrations accrues se font sentir. Le fond du récipient fuit. Augmentation du bruit des conteneurs	- Vérifiez l'assemblage de la lame pour les composants lâches, endommagés ou entaillés et remplacez, si nécessaire. - Serrez l'écrou de retenue avec la clé de l'écrou de retenue jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté.
L'apppliance ne fonctionnera pas L'apppliance fonctionne de manière irrégulière L'appareil démarre tout seul L'appareil a été éteint et allumé, mais il n'y a pas d'alimentation L'appareil ne fonctionnait pas correctement hors de la boîte	- Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché sur la prise de courant. - Vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt est en position « ON » (voir la page 18 pour l'emplacement). Vérifiez que les interrupteurs sont propres et se déplacent librement. - Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt sur OFF, faites une pause, puis mettez-le sur ON pour redémarrer les appareils électroniques. - Essayez de brancher l'appareil dans une nouvelle prise. - Laissez refroidir le moteur pendant 45 minutes pour réinitialiser la protection automatique contre les surcharges, qui empêche le moteur de surchauffer lorsque les mélanges sont trop épais, que le récipient contient trop d'ingrédients, ou que le mélange a été effectué trop longtemps à une vitesse trop faible. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour le mettre en position OFF, résolvez la cause de la surcharge, puis remettez l'interrupteur marche/arrêt en position ON après 5 minutes pour vérifier si le mélangeur est réinitialisé et prêt à fonctionner. Remarque : Débrancher l'appareil et déplacer le socle-moteur dans un endroit plus frais ou utiliser un ventilateur peut accélérer le refroidissement.
La sélection démarre le mauvais programme	Réinitialisez l'appareil aux paramètres d'usine d'origine (voir la page 22 pour les instructions).
Un bruit fort provient de l'ensemble de la lame. L'ensemble de lames ne tourne pas	- Vérifiez la douille d'entraînement pour déceler une fine fissure au centre ou des dents usées; remplacer, si nécessaire. - Faites tourner l'ensemble de lames à l'aide de la broche d'entraînement située au fond du conteneur. Si la lame tourne librement sans résistance, remplacez-la. - Vérifiez si les dents de la broche d'entraînement de l'ensemble de lames sont usées; remplacez l'ensemble de lames, au besoin.
Le moteur du mélangeur émet un fort bruit de broyage.	Communiquez avec le soutien technique commercial Vitamix pour remplacer les roulements du moteur.

NOTES / REMARQUES / NOTAS

[illegible]

NOTES / REMARQUES / NOTAS

GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE LIMITÉE

RESTRICTION IMPORTANTE : VITAMIX PEUT LIMITER LE SERVICE DE GARANTIE DE SES PRODUITS AU PAYS OÙ VITAMIX OU SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS ONT INITIALEMENT VENDU LE PRODUIT.

- Vitamix ne recommande pas l'utilisation de ses produits en dehors du pays où ces produits ont été vendus et conçus pour être utilisés.
- Nos produits sont approuvés et certifiés conformes aux normes de sécurité propres à chaque pays.
- Chaque pays peut exiger une tension et une fréquence, un câble d'alimentation et une prise différents pour le même produit.
- Le service après-vente peut ne pas être disponible en dehors du pays où Vitamix ou l'un de ses distributeurs agréés a vendu un produit à l'origine, car nos distributeurs agréés et nos techniciens de réparation stockent des pièces de réparation qui peuvent être spécifiques à un pays.

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

1. Inspectez la douille d'entraînement au moins avant de l'utiliser quotidiennement pour déceler l'usure visible, les fissures ou les ruptures de la douille. Pour acheter des prises d'entraînement de rechange supplémentaires, contactez Vitamix au 1-800-437-4654 pour un revendeur près de chez vous. Pour les clients à l'extérieur des États-Unis, contactez votre distributeur Vitamix agréé, ou appelez la division internationale de Vitamix au 1 440 782-2450 ou envoyez un courriel à international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.
2. Faites pivoter manuellement l'ensemble de la lame au moins avant utilisation quotidiennement pour vous assurer qu'il tourne sans hésitation ou ne tourne pas trop librement. Si la lame hésite ou tourne trop librement, communiquez avec Vitamix au 1 800 437-4654 pour obtenir des renseignements sur la garantie ou un revendeur près de chez vous. Pour les clients en dehors des États-Unis, communiquez avec votre distributeur Vitamix agréé, ou appelez la Division Vitamix International au 1.440.782.2450 ou envoyez un courriel à l'adresse international@vitamix.com pour un distributeur près de chez vous.
3. N'utilisez JAMAIS l'appareil sans que le coussinet de positionnement soit correctement placé sur la base du moteur.

Vita-Mix® Corporation (ci-après « Vitamix ») garantit à l'utilisateur final d'origine (preuve d'achat requise) ayant effectué l'achat aux États-Unis, que ce mélangeur Vitamix (ci-après l'« équipement ») est exempt de défauts de matériau et de fabrication pour les périodes de garantie applicables à l'équipement comme décrit ici et sous réserve des conditions énoncées ci-dessous.

Socle-moteur

Garantie offerte par Vitamix au premier utilisateur final :

- Si la base du moteur est défectueuse dans les trente (30) jours suivant la première des deux dates, soit la date d'achat ou la date de livraison, comme le permet la loi, Vitamix remplacera la base du moteur sans frais.
- Si le socle-moteur tombe en panne après trente (30) jours, mais dans un délai d'un an à compter de la date d'achat ou de livraison la plus ancienne, comme permise par la loi, en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication, Vitamix assumera le coût de toutes les pièces et de la main-d'œuvre nécessaires pour réparer la base du moteur.
- Si le socle-moteur est défectueux après un (1) an, mais moins de trois (3) ans suivant la première des dates suivantes : la date d'achat ou la date de livraison, comme le permet la loi, en raison d'un défaut de fabrication ou dans les matériaux, Vitamix assumera les frais des pièces jugées nécessaires pour réparer la base.
- Le retrait de l'étiquette de données contenant les informations sur le numéro de série annulera votre garantie.

GARANTIE ET SERVICE

Contenant

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

Couvercle, assemblage de lame et prise de lecteur

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

Conditions

- Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'utilisation du mélangeur en dehors du pays où il a été vendu et construit pour être utilisé, et le service de garantie peut être limité au pays où Vitamix ou ses distributeurs autorisés ont initialement vendu le mélangeur Vitamix.
- Les garanties contenues dans ce document ne s'appliquent qu'à l'utilisateur final d'origine et ne sont pas transférables. Une preuve d'achat est nécessaire pour effectuer une réclamation en vertu de la garantie.
- Cette garantie est le seul recours de l'acheteur et énonce les seules obligations de Vitamix; elle ne couvre pas l'usure normale, l'abus, le mauvais usage, l'utilisation négligente, la modification de la base du moteur ou du récipient, ou l'exposition à des conditions extrêmes, et n'est valable que si l'équipement est utilisé conformément au livret d'instructions ci-joint (qui peut également être consulté à l'adresse www.vitamix.com).
- Cette garantie est nulle si les réparations de l'équipement sont effectuées par une personne autre que Vitamix ou un centre de service Vitamix autorisé. Vitamix ne sera pas responsable du coût des réparations non autorisées.
- La seule obligation de Vitamix en vertu de cette garantie est de réparer ou de remplacer la ou les pièces garanties comme déterminé exclusivement par Vitamix.

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

Certaines juridictions n'autorisent pas une limitation des garanties implicites ou des dommages spéciaux, accessoires ou consécutifs. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Aucun employé de Vitamix ou aucune autre personne n'est autorisé à fournir des garanties supplémentaires ou à modifier les garanties présentées ici. Pour obtenir de plus amples renseignements sur la garantie des appareils achetés à l'extérieur des États-Unis, communiquez avec votre distributeur Vitamix autorisé ou avec la division internationale de Vitamix au 1.440.782.2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

GARANTIE ET SERVICE

Dans le cas où votre mélangeur Vitamix nécessite un entretien ou une réparation couverts par les termes de la présente garantie, veuillez communiquer avec Vitamix Corporation pour obtenir de l'aide sous garantie. Pour l'équipement acheté aux États-Unis, communiquez avec le soutien technique commerciale Vitamix : 800 886-5235. Pour l'équipement acheté à l'extérieur des États-Unis continentaux, communiquez avec votre distributeur Vitamix autorisé ou avec la division internationale de Vitamix par téléphone au 1.440.782.2450 ou par courriel à l'adresse international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous. Le client est responsable des frais d'expédition de l'appareil pour des entretiens couverts par la garantie.

Obtenir une couverture ou une réparation en vertu de la garantie

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

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

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

Expédition d'équipement à Vitamix pour réparation

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



DRINK MACHINE™ TWO-SPEED Y DRINK MACHINE™ ADVANCE®

VM0100 & VM0100A

SÍMBOLOS

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

ESPECIFICACIONES

Voltaje:	120 V ~	Drink Machine 2-Speed	Drink Machine Advance
Frecuencia:	50/60 Hz	Altura: 50,8 cm / 20,0 pulg	Altura: 44,5 cm / 17,5 pulgadas
Corriente:	11,5 A, 1 380 W	Profundidad: 22,9 cm / 9,0 pulgadas	Profundidad: 22,9 cm / 9,0 pulgadas
		Ancho: 21,0 cm / 8,25 pulg	Ancho: 21,0 cm / 8,25 pulg

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



VITA-MIX® CORPORATION

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.

Teléfono (internacional): 1.440.782.2450

Soporte técnico: 1.800.886.5235

Correo electrónico: commercialts@vitamix.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA - LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES



- Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez.
- SIEMPRE use tomas de corriente con conexión a tierra.
- **NUNCA** quite la conexión a tierra.
- **NUNCA** utilice un adaptador o cable de extensión.
- **NUNCA** conecte el aparato a un temporizador o a un tomacorriente controlado por un interruptor.



- SIEMPRE apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de ensamblarlo, desmontarlo, moverlo, limpiarlo y almacenarlo.
- **NUNCA** sumerja el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.
- Las piezas se calentarán con el uso prolongado. **NUNCA** toque superficies que puedan estar calientes, incluido el acople de la base del motor o el eje estriado después de su uso.
- Si el aparato se sumerge, desenchúfelo inmediatamente.
- **El no seguir las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica e incluso la muerte.**

1. EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UN USO SEGURO SE CONSIDERA UN USO INCORRECTO DE SU APARATO VITAMIX, LO QUE PODRÁ ANULAR SU GARANTÍA Y OCASIONAR UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.
2. Las instrucciones que aparecen en este manual no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones que pueden producirse. Cuando se utiliza cualquier aparato, hay que hacerlo con sentido común y con las debidas precauciones.
3. NUNCA utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fue previsto.
4. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan la experiencia ni los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisadas por la persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato. AGREGADO
5. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños. AGREGADO
6. Retire y deseche los materiales de embalaje, la cubierta del enchufe y las etiquetas promocionales antes de usar el aparato por primera vez.
7. NUNCA desenchufe el aparato tirando del cable. Para desconectar el aparato, sujete la clavija y quítela de la toma de corriente.
8. Evite el contacto con las piezas móviles, especialmente con las aspas. El ensamblaje de las aspas es muy afilado. Manipule el aparato con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.
9. NUNCA utilice el aparato con el ensamblaje de las aspas suelto, mellado o dañado. Revise el ensamblaje de las aspas antes de cada uso y reemplácelo si está dañado.
10. NUNCA apriete la tuerca ciega en la parte superior del ensamblaje de las aspas. En caso de estar suelta, deberá reemplazar el ensamblaje de las aspas de inmediato.
11. NUNCA coloque el aparato encima ni cerca de quemadores eléctricos o de gas calientes, ni donde pueda tocar cualquier otra fuente de calor.
12. Si el aparato no funciona, desenchufe el aparato y reinicie el protector del circuito del sistema eléctrico. Si el protector del circuito continúa disparándose, desenchufe el aparato de la toma de corriente y comuníquese con un electricista calificado.
13. NUNCA deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se anude.
14. Asegúrese SIEMPRE de que el aparato esté completa y correctamente ensamblado antes de su operación.
15. NUNCA utilice accesorios que no sean los suministrados con el aparato ni que se ofrezcan por separado de Vitamix. El uso de accesorios, incluidos frascos de conservas, no vendidos ni recomendados por Vitamix puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones y anulará la garantía.
16. NUNCA llene la jarra por encima de la línea de "CAPACIDAD MÁXIMA" para evitar el riesgo de lesiones causadas por daños en la tapa y la jarra.
17. La alteración o modificación de cualquiera de las piezas del aparato, incluido el uso de partes no autorizadas originalmente por Vitamix, podría causar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión ocasionando la anulación de su garantía.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

18. SIEMPRE compruebe que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente antes de limpiar la base del motor o la almohadilla centradora, cambiar accesorios o tocar piezas móviles.
19. Al licuar líquidos o ingredientes calientes en la jarra, tenga cuidado: el chorro o escape de vapor podría causar quemaduras. Si la jarra suelta vapor o se descarga, deje de mezclar inmediatamente y apague o desenchufe la máquina. Deje que la jarra y los ingredientes se enfrien a temperatura ambiente antes de seguir procesando.
20. SIEMPRE comience a procesar en el ajuste de velocidad más bajo. Mantenga las manos y otras partes de su cuerpo expuestas lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras en la piel.
21. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato o jarra llenos de aceite caliente u otros líquidos calientes; el chorro o la salida de vapor pueden provocar quemaduras.
22. NUNCA toque superficies que puedan estar calientes.
23. NUNCA retire los ingredientes del aparato durante el funcionamiento. Verifique que el motor se haya detenido por completo y que la jarra se haya quitado de la base del motor antes de retirar cualquier ingrediente.
24. Si la comida se queda alrededor del ensamblaje de las aspas, retire la jarra de la base del motor y use una espátula para quitar la comida. NUNCA use los dedos ya que el ensamblaje de las aspas está afilado.
25. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de todas las piezas móviles durante la operación para reducir el riesgo de lesiones graves a personas y/o daños al aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando se haya retirado la jarra de la base del motor.
26. Si la mezcla no se procesa al licuar mezclas secas, espesas o pesadas, detenga el funcionamiento y use una espátula para revolver los alimentos. NUNCA use los dedos ya que el ensamblaje de las aspas está afilado. Deje enfriar el motor durante 1 minuto antes de volver a encender el aparato.
27. Siga estrictamente las instrucciones de cuidado y limpieza proporcionadas en este manual.
28. NUNCA permita que el ensamblaje de las aspas se empape en agua.
29. NUNCA lo use en exteriores ni en vehículos o barcos en movimiento.
30. NUNCA abandone el área de trabajo cuando el aparato esté en uso.
31. NUNCA deje objetos extraños, como cucharas, tenedores, cuchillos o la tapita dosificadora dentro de la jarra ya que esto dañará las aspas y otros componentes al encender el aparato y podría causar lesiones.
32. Si durante el uso, el sonido del aparato cambia o si un objeto duro o extraño entra en contacto con las aspas, NUNCA sirva el alimento que se está preparando con el aparato.
33. NUNCA exponga la jarra a temperaturas o ingredientes superiores a 99°C (210°F).
34. Haga funcionar SIEMPRE el aparato con la tapa y la tapita dosificadora firmemente colocados. NUNCA retire la tapa de dos piezas mientras las aspas estén girando. Únicamente retire la tapita dosificadora para añadir ingredientes y utilizar la barra presionadora. NUNCA use una tapa sin cierre o de una sola pieza.
35. NUNCA opere el aparato sin la almohadilla centradora instalada correctamente debajo de la jarra.
36. Asegúrese de que la jarra esté nivelada con la almohadilla centradora para cerciorarse de que el eje estriado esté enganchado con el acople antes de poner a funcionar la licuadora.
37. NUNCA coloque un ensamblaje de las aspas en la base del motor a menos que esté montado la jarra de la Vitamix para reducir el riesgo de lesiones.
38. NUNCA intente colocar una jarra en una base de motor en funcionamiento o hacer funcionar una base de motor sin una jarra debidamente colocada.
39. Cuando prepare mantequillas de nueces o alimentos con aceite, no procese durante más de un minuto una vez que la mezcla empiece a circular en la jarra. Procesar durante períodos más largos podría ocasionar un sobrecalentamiento.
40. Inspeccione periódicamente el cable de alimentación eléctrica, el enchufe y el aparato para detectar posibles daños. No lo utilice NUNCA si está dañado de algún modo o si el aparato funciona mal. Inmediatamente cese el uso del aparato y visite www.vitamix.com o llame al Soporte Técnico de Vitamix Comercial al 1.800.886.5235 (Internacional: 1.440.782.2450) o envíe un correo electrónico a commercialts@vitamix.com de inmediato para un examen, reparación, reemplazo o ajuste. En caso de haber adquirido su licuadora fuera de los Estados Unidos o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix local.
41. Cualquier reparación, mantenimiento o reemplazo de piezas debe ser realizado por Vitamix o un distribuidor/proveedor de servicios autorizado de Vitamix Commercial en su país.

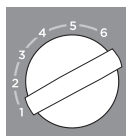
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

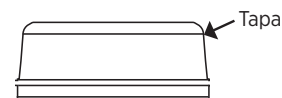


CONTROLES

1. **Jarra Advance:** contiene los ingredientes que se van a procesar y aloja el ensamblaje de las aspas Advance en la parte inferior. El ensamblaje de las aspas incluye un aspa de acero inoxidable endurecida con precisión con dos juegos de rodamientos de bolas de acero de doble sellado cerrados para una máxima durabilidad. Este ensamblaje de las aspas ayuda a homogeneizar cada mezcla de manera más efectiva.
2. **Jarra estándar** - Hace que el contenido circule de manera eficiente alrededor de las aspas para obtener mezclas más suaves, reducir los tiempos de preparación y agilizar el servicio tanto en alimentos como en bebidas
3. **Base del motor:** contiene el motor y el panel de control para procesar mezclas en poco tiempo cuando se combina con el diseño de la jarra y del ensamblaje de las aspas.
4. **Almohadilla de centrado:** se coloca en la parte superior de la base del motor para garantizar que la jarra se coloca en el lugar adecuado para licuar.
5. **Panel de control:** proporciona múltiples funciones de usuario. Consulte los puntos 6 a 10 para obtener más detalles.
6. **Botón Arrancar/Detener:** comienza a girar el ensamblaje de las aspas dentro de la jarra después de presionar el botón una vez. Presione el botón de nuevo para detener el aparato y la rotación del ensamblaje de las aspas dentro de la jarra.
7. **Selector de programa** - Permite al usuario seleccionar programas preestablecidos. La máquina se apagará automáticamente al finalizar el programa. Un programa solo puede activarse cuando el interruptor de encendido/apagado está en la posición ON. Consulte la página 37 para detalles del programa.
8. **Botón de pulso** - Gira el ensamblaje de las aspas a la velocidad seleccionada en el selector de Velocidad variable/selector de programas y se puede usar para refrescar bebidas mezcladas.
9. **Botón Alta/baja** - Rota el ensamblaje de las aspas a BAJA o ALTA velocidad. Comience a licuar a BAJA velocidad, luego cambie a ALTA velocidad hasta que la mezcla esté completa, y vuelva a cambiar a BAJA velocidad antes de apagar el aparato.
10. **Interruptor de encendido/apagado:** controla la alimentación del aparato. Mientras está enchufado, coloque el interruptor de encendido/apagado en ON para preparar el aparato para licuar. Coloque el interruptor de encendido/apagado en OFF cuando no esté en uso. La Drink Machine Advance tiene un interruptor de encendido/apagado iluminado.



11. **Tapa de la jarra de 2 piezas:** contiene los ingredientes durante el licuado. Fije bien la tapa a la jarra. Inserte la tapita dosificadora y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en la tapa; gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla de la tapa y utilizar la barra presionadora.
12. **Puerto de programación (solo en modelos Drink Machine Advance):** utiliza un chip de programación personalizado para agregar programas personalizados. Inserte el chip de programación con las palabras "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" (ESTE LADO MIRANDO HACIA EL FRENTE DE LA MÁQUINA) hacia el centro del aparato.
13. **Barra presionadora (solo en la máquina de bebidas de 2 velocidades estándar con jarra de 2,0 L (64 oz))** - Se inserta a través de la abertura de la tapita dosificadora para mantener la mezcla circulando en la jarra. Retire únicamente la tapita dosificadora para añadir ingredientes y utilizar la Barra presionadora.



Jarra estándar de 2,0 L
(64 oz) con tapa

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

Estos aparatos están destinados a ser utilizados para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero NO para la producción en masa continua de alimentos en lugares como áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, o ambientes tipo bed and breakfast.

Uso

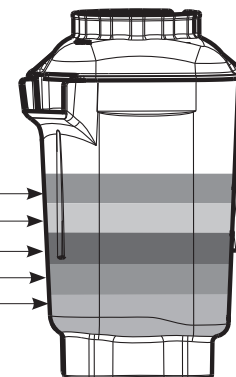
 ADVERTENCIA	
 • LAS ASPAS ESTÁN MUY AFILADAS; manipule con extrema atención para evitar lesiones. • Revise diariamente las aspas para verificar que ninguna pieza esté suelta, tenga mellas o haga falta. • NUNCA utilice el aparato con el ensamblaje de las aspas suelto, mellado o dañado. Revise el ensamblaje de las aspas antes de cada uso y reemplácelo si está dañado. • Evite hacer funcionar el aparato si el vaso está vacío. • Los vasos no deben usarse para materiales duros y secos. • NUNCA use la jarra en el microondas ni en el congelador. Las temperaturas extremas combinadas con los ingredientes calientes y/o la acción rápida inmediata de las aspas pueden agrietar la jarra. • NUNCA agite ni sacuda una jarra mientras la máquina esté en uso. • Las piezas se calentarán con el uso prolongado. NUNCA toque superficies que puedan estar calientes, incluido el acople de la base del motor o el eje estriado después de su uso.	• NUNCA retire la jarra antes de que el aparato se haya detenido por completo. • Si quita o cambia la jarra mientras el acople de la unidad sigue girando, se dañarán los “dientes” del eje estriado. • SIEMPRE quite la jarra de la base del motor antes de retirar el contenido de la jarra para evitar que el aparato se encienda sin querer. • NUNCA golpee el vaso contra una superficie para aflojar los ingredientes. • SIEMPRE use una espátula de goma para retirar las mezclas espesas de la jarra y evitar rayones. • Las tapas y las barras presionadoras NO son intercambiables entre los diferentes estilos, tipos y tamaños de jarras. Utilice únicamente la barra presionadora y la tapa suministradas con su aparato. Si no cuenta con la barra presionadora adecuada para su jarra, comuníquese a Soporte Técnico de Vitamix Comercial al 1-800-886-5235.

Consejos para mezclar

- Primero coloque los líquidos y los alimentos blandos en la jarra, los ingredientes sólidos y el hielo se deben introducir al final.
- Aunque para el procesamiento no es necesario, se recomienda cortar los alimentos en trozos más pequeños para poder medir los ingredientes de forma más precisa.
- Es recomendable descongelar o deshielar parcialmente las frutas.
- Para preparar las mejores bebidas heladas, mantenga los ingredientes congelados a no menos de -18°C (0°F). Si una receta se congela, intente reducir la cantidad de hielo.
- Considere agregar más líquido si sus recetas son demasiado espesas o tienen demasiados ingredientes.
- La capacidad máxima es equivalente a las onzas o litros indicados en el vaso; por ejemplo, 2.0 L (64 oz), y es considerablemente menor con mezclas espesas.

Orden de carga de ingredientes

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



Uso

Mezclar en la jarra

La Drink Machine Advance está optimizada para su uso con la jarra Advance® de 1,4 L (48 oz). El uso de otras Jarras estándar de Vitamix (2,0 L (64 oz), 1,5 L (48 oz) o compactos de 0,9 L (32 oz) puede requerir ajustes de programación. Llame a Soporte Técnico de Vitamix Comercial al 1-800-886-5235 o a su distribuidor para obtener más información.

1. Conecte la base del motor al Cable de alimentación eléctrica en una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Cargue la jarra de acuerdo con el Orden de carga de ingredientes en la página 6.

¡IMPORTANTE! Haga funcionar SIEMPRE el aparato con la tapa y la tapita dosificadora firmemente colocados. NUNCA retire la tapa mientras las aspas están girando. Únicamente retire la tapita dosificadora para añadir ingredientes y utilizar la barra presionadora.

3. SIEMPRE coloque bien la tapa antes de licuar:
 - Presione la tapa hacia abajo hasta que las dos lengüetas embonen en la jarra.
 - Inserte la tapita dosificadora y gírela en sentido horario para bloquearla en la tapa.
NOTA: Para que las tapas nuevas sean más fáciles de insertar y quitar, frote una capa ligera de aceite de cocina alrededor del borde donde se sella. Colóquela en un recipiente por varios minutos, retire y limpie ligeramente el aceite de la tapa.
4. Coloque la jarra en la base del motor alineándola sobre la almohadilla central.
5. **Para la máquina de bebidas de Dos velocidades:** Coloque el botón de Alta/baja en la POSICIÓN BAJA.
Para Drink Machine Advance: Gire el selector de programa a la selección deseada:

PROGRAMA 1: Mezcla sencilla diluida - Blend Time de 15 segundos - velocidad máxima 49%; 50% líquido / 50% hielo

- 350 ml (12 oz) a 700 ml (24 oz) de Frappe/Frappuccino
- 350 mL (12 oz) a 700 mL (24 oz) cóctel congelado virgen o cargado
- 350 mL (12 oz) a 700 mL (24 oz) granizado de hielo y puré

PROGRAMA 2: Mezcla Doble Delgado - Blend Time de 21 segundos - velocidad máxima 49%

- 700 mL (24 oz) a 1500 mL (48 oz) Frappe/Frappuccino; 50% de líquido y 50% de hielo
- 700 mL (24 oz) a 1500 mL (48 oz) cóctel congelado virgen o cargado; 50% líquido / 50% hielo
- 350 mL (12 oz) a 1500 mL (48 oz) de granizado de hielo y puré smoothie; proporción de 50% de líquido y 50% de hielo.
- 350 ml (12 oz) a 500 ml (16 oz) de malteada dura compactada; 25% de líquido / 75% de helado por yield

PROGRAMA 3: smoothie Espeso Individual - Blend Time de 26 segundos - velocidad máxima 100%

- Smoothie de fruta congelada de 350 mL (12 oz) a 700 mL (24 oz); 50% fruta congelada / 50% líquido
- 350 mL (12 oz) a 700 mL (24 oz) smoothie de hielo suave y puré; 50% líquido / 50% hielo

PROGRAMA 4: smoothie sencillo espeso - Blend Time de 32 segundos - velocidad máxima 100%

- Smoothie de 700 mL (24 oz) a 1500 mL (48 oz); 50% de fruta congelada / 50% de líquido
- 700 mL (24 oz) a 1500 mL (48 oz) Smoothie de hielo suave y puré; 50% de líquido / 50% de hielo

PROGRAMA 5: Malteada dura compactada - Blend Time de 25 segundos - velocidad máxima 87%

- Malteada de paquete duro de 500 ml (16 oz) a 600 ml (20 oz) —proporción: 25% de líquido y 75% de helado según el Yield

PROGRAMA 6: Difícil de licuar - Blend Time de 45 segundos - velocidad máxima 100%

7. **Para la Drink Machine de Dos velocidades:** Presione el interruptor de encendido/apagado en la base del motor (vea la página 34 para la ubicación) a la posición de encendido para comenzar a licuar.

Para la Drink Machine Advance:

- a. Presione el interruptor de encendido/apagado en la base del motor (consulte la página 34 para la ubicación) a ON. Comience a licuar a BAJA velocidad, luego cambie a ALTA velocidad hasta que la mezcla esté completa, y vuelva a BAJA velocidad antes de apagar el aparato.
 - b. Presione el interruptor de Arrancar/Detener para iniciar el programa. El aparato se detendrá automáticamente al final del programa, o presione el interruptor de Arrancar/Detener en cualquier momento para detener el programa.
8. Si la mezcla deja de circular:

Para la máquina de bebidas Two-Speed Standard de 2,0 L (64 oz) jarra:

Retire la tapita dosificadora girándola en sentido antihorario, inserte la Barra presionadora a través de la abertura de la tapita dosificadora y revuelva hasta que la mezcla 'eructe'. NUNCA use la Barra presionadora durante más de 30 segundos consecutivos para evitar el sobrecalentamiento.

La jarra no debe estar más de 2/3 llena cuando se usa la Barra presionadora.

Vuelva a colocar la tapa y la tapita dosificadora y regrese la jarra a la base del motor y continúe licuando.

Para la máquina de bebidas Two-Speed Standard de 2,0 L (64 oz) jarra: Si esto no funciona, presione el interruptor de encendido/apagado para detener el motor. Retire la jarra de la base del motor, retire la tapa, y use una espátula para presionar las burbujas de aire lejos de las aspas. Añada líquido si es necesario. Vuelva a colocar la tapa y la tapita dosificadora y regrese la jarra a la base del motor y continúe licuando.

9. Después de licuar, espere a que las aspas se detengan por completo antes de quitar la tapa o retirar la jarra de la base del motor. Utilice un raspador para aspas inferiores de la Vitamix o una espátula para retirar la mezcla de la jarra.

Uso

Programación*

El modelo programable Drink Machine Advance está optimizado para su uso con la jarra Advance de 1,4L (48 oz). El programa establecido en los botones del programa puede personalizarse utilizando un chip de programación o el kit de software del programador disponible en Vitamix. Comuníquese con el Soporte Técnico de Vitamix Commercial al 1.800.886.5235 o con un distribuidor local de Vitamix para obtener asistencia.

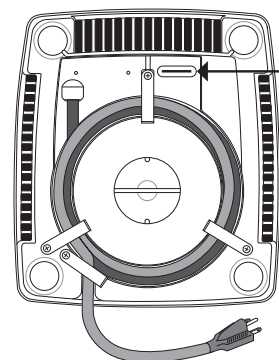
* No disponible en el modelo Drink Machine de dos velocidades.

Programación con un chip personalizado

1. Retire la jarra (esto evitará que se caiga mientras se gira) y gire la base del motor para ver la parte inferior del aparato con el panel de control hacia arriba.
2. Enchufe la base del motor y presione el interruptor de encendido/apagado en la base del motor (consulte la página 34 para conocer la ubicación) a la posición de encendido ON.
3. Inserte el chip de programación personalizado (con las palabras "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" (ESTE LADO MIRANDO HACIA EL FRENTE DE LA MÁQUINA) hacia arriba) en el puerto de programación ubicado en la parte inferior del aparato. Empuje suavemente hasta que el chip encaje en el puerto.
4. En 5 segundos, los seis programas preestablecidos se reprogramarán.
5. Retire el chip de programación, vuelva a colocarlo en su empaque original y guárdelo en un lugar seguro y de fácil acceso.
6. Si los pasos de programación que se indican a continuación no aparecen con el primer ciclo de licuado, gire el chip 180° y repita los pasos anteriores.
7. Coloque el aparato de nuevo en posición vertical, presione el interruptor de encendido/apagado a OFF y vuelva a colocar el recipiente.

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

1. Retire la jarra (esto evitará el arranque accidental del aparato mientras se reinicia).
2. Enchufe la base del motor y presione el interruptor de encendido/apagado en la base del motor (consulte la página 34 para la ubicación) a la posición de apagado OFF.
3. Mantenga presionado el botón de pulso mientras presiona el interruptor de encendido/apagado en la posición de encendido ON.
4. El interruptor de encendido/apagado parpadeará para confirmar que se ha completado el Reset de fábrica.
5. Presione el interruptor de encendido/apagado para APAGAR y reemplace el contenedor.



Inserte el chip de programación personalizada

Drink Machine Advance
(vista inferior)

CUIDADO Y LIMPIEZA



PRECAUCIÓN

- NUNCA apriete la tuerca ciega en la parte superior del ensamblaje de las aspas. En caso de estar suelta, deberá reemplazar el ensamblaje de las aspas de inmediato.
- Para evitar daños en el producto, NUNCA use métodos de limpieza no aprobados que no sean compatibles con estas instrucciones.
- NUNCA use productos de limpieza abrasivos, cloro concentrado, detergentes para lavavajillas automáticas, limpiadores de hornos ni estropajos.
- NUNCA utilice limpiadores que contengan desinfectantes cuaternarios en los componentes de policarbonato (es decir, jarras y tapas).
- No se recomienda lavar las jarras de policarbonato en el lavavajillas.
- NUNCA coloque el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.
- NUNCA limpie el aparato con chorro de agua.
- Asegúrese de que el equipo colocado en la base del motor esté seco para evitar que el agua entre en la base del motor cuando esté conectado.
- Desconecte el electrodoméstico y escurra el agua del paño o esponja antes de limpiar los controles o cualquier componente eléctrico.
- Los objetos afilados rayarán la protección del panel de control. Mantenga estos objetos alejados del panel de control.

LIMPIEZA DE LA JARRA

- SIEMPRE enjuague la jarra inmediatamente después de su uso. El producto seco puede adherirse alrededor del ensamblaje de las aspas y debilitar/desgarrar la junta del cojinete al volver a ponerlo en marcha.
 - No es necesario quitar el ensamblaje de las aspas para una limpieza normal. Consulte la sección "Ensamblaje de las aspas" si quiere hacer una limpieza.
1. Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia (43°C / 110°F) y agregue un par de gotas de jabón para trastes.
 2. Presione o haga embonar la tapa de dos piezas hasta quedar asegurada en su lugar.
 3. Coloque la jarra en la base del motor alineándola sobre la almohadilla central.
 4. Presione el interruptor de Arrancar/Detener para encender el aparato.
 5. **Para los modelos Drink Machine de dos velocidades:** presione el interruptor de Arrancar/Detener para encender el aparato, póngalo a baja velocidad y, tras unos segundos, aumente a alta velocidad.
Para los modelos Drink Machine Advance programables: presione el Programa 1.
 6. Ponga a funcionar el aparato durante 30 segundos.
 7. **Para los modelos Drink Machine de dos velocidades:** presione el interruptor de Arrancar/Detener para apagar el aparato.
Para los modelos Drink Machine Advance programables: espere a que finalice el Programa 1 y presione el interruptor de Arrancar/Detener para apagar el aparato.
 8. Enjuague la jarra repitiendo los pasos 4-8 con la jarra llena hasta la mitad con agua tibia solamente; no agregue jabón.
 9. Deje que la jarra se seque al aire libre sin la tapa para evitar que se acumule humedad.

DESINFECCIÓN DE LAS JARRAS

1. Complete primero las instrucciones de "Limpieza de la jarra".
2. Luego repita las instrucciones de "Limpieza de la jarra" pero llene la jarra hasta 3/4 de su capacidad con una solución desinfectante.**
3. Presione o haga embonar la tapa de dos piezas hasta quedar asegurada en su lugar.
4. Coloque la jarra en la base del motor alineándola sobre la almohadilla central.
5. **Para los modelos Drink Machine de dos velocidades:** presione el interruptor de Arrancar/Detener para encender el aparato, póngalo a baja velocidad y, tras unos segundos, aumente a alta velocidad.
Para los modelos Drink Machine Advance programables: presione el Programa 1.
6. Encienda el aparato a alta velocidad durante 30 segundos.
7. Presione el interruptor de Arrancar/Detener para apagar el aparato.
8. Deje la mezcla en la jarra durante 1½ minutos más.
9. Retire la mezcla de cloro.
10. Regrese la jarra a la base del motor y ponga a funcionar la licuadora con la jarra vacía durante 5 segundos más.
11. Deje que la jarra se seque al aire sin la tapa para evitar que se acumule humedad. NO enjuague después de desinfectar. Si lo desea, enjuague inmediatamente antes del próximo uso.

** Solución desinfectante recomendada:
7,4 mL (1.5 cucharaditas) de cloro doméstico en 1,9 L (2 cuartos) de agua.

CUIDADO Y LIMPIEZA

CONJUNTO DE CUCHILLAS

- No es necesario quitar el ensamblaje de las aspas para una limpieza normal.
- NUNCA permita que el ensamblaje de las aspas se empape en agua.

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

1. Quite el ensamblaje de las aspas de la jarra con la llave para tuerca de retención (se vende por separado).
2. Lave cuidadosamente el ensamblaje de las aspas en agua tibia y jabón, enjuague y deje secar al aire.
3. Inspeccione el ensamblaje de las aspas y verifique que no haya aspas sueltas, melladas o dañadas. NUNCA utilice el aparato con el ensamblaje de las aspas suelto, mellado o dañado.
Si está dañado, reemplácelo inmediatamente. NUNCA apriete la tuerca ciega en la parte superior del conjunto de aspas. En caso de estar suelta, deberá reemplazarlo de inmediato.
4. Inspeccione el eje estriado (se inserta en el acople de la base del motor para girar el ensamblaje de las aspas) y asegúrese de que los dientes no estén dañados. Si está dañado, reemplácelo inmediatamente.
5. Inspeccione el acople en busca de desgaste visible, grietas o roturas en el acople. Si está dañado, reemplácelo inmediatamente.
6. Vuelva a instalar el ensamblaje de las aspas en la jarra y apriete la tuerca de retenedor con la llave de la tuerca de retenedor.
7. Inspeccione la tuerca de retención y asegúrese de que está bien sujeta.

TAPA, TAPITA DOSIFICADORA Y BARRA PRESIONADORA

1. Lave la tapa, la tapita dosificadora y la barra presionadora con agua tibia y jabón.
2. Enjuague todas las piezas.
3. Séquelas con un paño seco y suave.

BASE DEL MOTOR CON PANEL DE CONTROL

- NUNCA sumerja la base del motor en agua ni en otro líquido.
 - Escurra el agua del paño o esponja antes de limpiar los controles o cualquier componente eléctrico.
1. Apague y desenchufe el aparato y retire la jarra de la base del motor.
 2. Limpie con cuidado la superficie exterior, incluso alrededor de los interruptores, con un paño suave y húmedo humedecido con una solución suave de agua tibia y detergente no abrasivo o un limpiador líquido en aerosol. Seque con un paño suave.
 3. Quite la almohadilla centradora y lávela con agua tibia y jabón. Enjuague con agua corriente y seque con un paño suave.
 4. Vuelva a ensamblar la almohadilla centradora plana en la base del motor.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si las siguientes soluciones no resuelven el problema, llame al Soporte Técnico de Vitamix Comercial al 1.800.886.5235 (Internacional: 1.440.782.2450) o envíe un correo electrónico a commercialts@vitamix.com de inmediato para una revisión, reparación, reemplazo o ajuste. En caso de haber adquirido su licuadora fuera de los Estados Unidos o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix local o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com para obtener un distribuidor en su país.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Aumento de la vibración Fugas desde el fondo del vaso Aumento del ruido de las jarras	- Revise el ensamblaje de las aspas para verificar si algún componente está suelto, dañado o tiene mellas y reemplácelo, si es necesario. - Apriete la tuerca de retención con la llave de tuerca de retención hasta que quede ajustada.
El dispositivo no se ejecutará El aparato funciona de manera irregular La máquina se pone en marcha sola El aparato se apagó y se encendió, pero no hay energía El aparato no funcionó correctamente al sacarlo de la caja	- Verifique que el cable de alimentación eléctrica esté firmemente en el tomacorriente. - Verifique que el interruptor de Arrancar/Detener esté en la posición de encendido 'ON' (consulte la página 34 para conocer su ubicación). Compruebe que los interruptores estén limpios y se muevan libremente. - Gire el interruptor de encendido/apagado a APAGADO, haga una pausa y luego a ENCENDIDO para reiniciar los componentes electrónicos. - Pruebe conectando la máquina a una nueva toma de corriente. - Deje que el motor se enfríe durante un máximo de 45 minutos para restablecer la protección automática contra sobrecargas, que evita que el motor se sobrecaliente cuando las mezclas son demasiado espesas, la jarra contiene demasiados ingredientes, o la mezcla se procesó durante demasiado tiempo a una velocidad demasiado baja. Presione el interruptor de encendido/apagado a la posición de apagado, resuelva la causa de la sobrecarga, y después de 5 minutos, vuelva a encender el interruptor para verificar si la licuadora está lista para funcionar. Nota: Desenchufar el aparato y mover la base del motor a un lugar más fresco o usar un ventilador puede acelerar el enfriamiento.
La selección inicia el programa equivocado	Reset la máquina a su configuración original de fábrica (consulte la página 38 para obtener instrucciones).
Ruido fuerte del ensamblaje de las aspas El ensamblaje de las aspas no gira	- Compruebe si el acople presenta una grieta fina en el centro o dientes desgastados; sustitúyalo si es necesario. - Gire el ensamblaje de las aspas con el husillo de accionamiento en la parte inferior de la jarra. Si el ensamblaje de las aspas gira libremente sin resistencia, reemplace el ensamblaje de las aspas. - Compruebe si hay dientes desgastados en el eje de transmisión del conjunto de cuchillas; reemplace el conjunto de cuchillas si es necesario.
Fuerte ruido de rechinido proveniente del motor de la licuadora	Comuníquese con Soporte Técnico de Vitamix Comercial para reemplazar los rodamientos del motor.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA LIMITADA

RESTRICCIÓN IMPORTANTE: VITAMIX PUEDE RESTRINGIR EL SERVICIO DE GARANTÍA DE NUESTROS PRODUCTOS AL PAÍS DONDE VITAMIX O SUS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS VENDIERON ORIGINALMENTE EL PRODUCTO.

- Vitamix no recomienda el uso de nuestros productos fuera del país donde dichos productos se vendieron y se diseñaron para usarse.
- Nuestros productos están aprobados y certificados según las normas de seguridad específicas del país.
- Cada país puede requerir voltaje y frecuencia, cable de alimentación y enchufe diferentes para el mismo producto.
- Es posible que el servicio posventa no esté disponible fuera del país donde Vitamix o cualquiera de sus distribuidores autorizados vendió originalmente un producto, ya que nuestros distribuidores autorizados y técnicos de reparación abastecen piezas que pueden ser específicas para cada país.

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

1. Inspeccione el acople al menos antes de usarlo diariamente para detectar desgaste visible, grietas o roturas. Para adquirir acoples de repuesto adicionales, comuníquese con Vitamix al 1-800-437-4654 para localizar un distribuidor cercano a usted. Si se encuentra fuera del territorio de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix autorizado, o comuníquese con la División internacional de Vitamix llamando al 1.440.782.2450 o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted.
2. Gire manualmente el ensamblaje de las aspas al menos antes de usarla a diario para asegurarse de que gira con facilidad o no gira con demasiada libertad. Si las aspas no giran con facilidad o giran con demasiada libertad, comuníquese con Vitamix al 1-800-437-4654 para obtener información sobre la garantía o un distribuidor cerca de usted. Para clientes fuera de los Estados Unidos, comuníquese con su distribuidor autorizado de Vitamix o llame a la División Internacional de Vitamix al 1.440.782.2450 o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor cerca de usted.
3. NUNCA haga funcionar el aparato sin la almohadilla de centrado colocada correctamente en la base del motor.

Vitamix® Corporation (en lo sucesivo, "Vitamix") garantiza al usuario final original que realizó la compra en los Estados Unidos (y cuenta con comprobante de la misma) que esta licuadora Vitamix (en lo sucesivo, el "Equipo") está libre de defectos de materiales y de fabricación durante los periodos de la garantía aplicables al Equipo, tal como se describe en este documento y sujeto a las condiciones establecidas a continuación.

Base del motor

Vitamix® garantiza al usuario final original lo siguiente:

- Si la base del motor se avería dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de compra o la fecha de entrega según lo permita la ley, Vitamix reemplazará la base del motor sin ningún costo.
- Si la base del motor falla después de treinta (30) días pero en el plazo de un año a partir de la fecha de compra o de la fecha de entrega, lo que ocurra primero según lo permita la ley, debido a un defecto en los materiales o en la mano de obra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas y la mano de obra necesarias para reparar la base del motor.
- Si la base del motor falla después de un (1) año pero dentro de los tres (3) años siguientes a la fecha de compra o a la fecha de entrega, lo que ocurra primero según lo permita la ley, debido a un defecto en los materiales o en la mano de obra, Vitamix asumirá el costo de las piezas que se consideren necesarias para reparar la base.
- La eliminación de la etiqueta de datos que contiene la información del número de serie invalidará su garantía.

Jarra

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

GARANTÍA Y SERVICIO

Tapa, ensamblaje de las aspas y acople

La tapa, el ensamblaje de las aspas y el acople (el Equipo) están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha de compra o de la fecha de entrega, lo que ocurra primero según lo permita la ley. Vitamix reemplazará los componentes sin cargo.

Condiciones

- Esta Garantía no cubre los daños ocasionados por uso de la Licuadora fuera del país donde se vendió y fabricó para usarse, y el servicio de Garantía puede estar restringido al país donde Vitamix o sus distribuidores autorizados vendieron originalmente la Licuadora Vitamix.
- Las garantías contenidas en este documento aplican únicamente para el usuario final original y no son transferibles. Para hacer la reclamación de una garantía se requiere presentar el comprobante de compra.
- Esta garantía establece los recursos exclusivos del comprador así como las únicas obligaciones de Vitamix y no cubre el desgaste normal, maltrato, uso inapropiado o negligente, alteración de la base del motor o el vaso, ni la exposición a condiciones extremas, y solamente será válida si el Equipo se utiliza de acuerdo con la guía de instrucciones incluida (la cual también está disponible en www.vitamix.com).
- Asimismo, esta garantía quedará anulada si las reparaciones en el Equipo son efectuadas por alguien más que no sea Vitamix o un centro de servicio autorizado por Vitamix. Vitamix no se hará responsable del costo de ninguna reparación no autorizada.
- La única obligación de Vitamix bajo los términos de esta garantía es reparar o reemplazar las piezas cubiertas según lo determinado exclusivamente por Vitamix.

En ningún caso, ya sea por contrato, indemnización, garantía, agravio (incluida la negligencia), responsabilidad estricta o de otro modo, Vitamix será responsable de ningún daño especial, indirecto, incidental o consecuente, incluida, entre otros, la pérdida de ganancias o ingresos. La garantía limitada antes mencionada es su recurso exclusivo y, en esta, tanto usted como Vitamix renuncian a todas las demás garantías o condiciones, expresas o implícitas, estatutarias o de cualquier otro modo, que incluyan toda garantía implícita de comercialización e idoneidad para un fin en particular y, sin limitar la generalidad de la presente garantía, usted y Vitamix excluyen expresamente, en la medida que lo permita la ley, la aplicación de cualquier legislación de venta de mercadería y la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías, según corresponda.

Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones en cuanto a garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes. Esta Garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Ningún empleado de Vitamix ni cualquier otra persona cuenta con autorización para proporcionar una garantía adicional o hacer modificaciones a las garantías indicadas en este documento. Para consultar detalles sobre la garantía de máquinas adquiridas fuera de los Estados Unidos, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix autorizado o comuníquese con la División internacional de Vitamix llamando al 1.440.782.2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted.

En caso de que su licuadora Vitamix necesite servicio o reparación cubiertos por los términos de esta garantía, llame a Vitamix Corporation para obtener ayuda con la garantía. Si su máquina la adquirió en los Estados Unidos, póngase en contacto con el área de Soporte Técnico de Vitamix Comercial llamando al 800-886-5235. Si su máquina la adquirió fuera del territorio de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix autorizado, o comuníquese con la División internacional de Vitamix llamando al 1.440.782.2450 o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted. El cliente será responsable de asumir los costos de flete derivados del envío del producto para obtener el servicio de garantía.

GARANTÍA Y SERVICIO

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

Con quién debe comunicarse para solicitar un servicio o reparación cubiertos por la garantía. En caso de que su licuadora Vitamix necesite un servicio o reparación cubiertos bajo los términos de esta garantía, póngase en contacto con Vitamix Corporation o un distribuidor local para recibir asistencia respecto a la garantía.

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

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

Cómo puede enviar el Equipo a Vitamix para servicio

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