Vitamix COMMERCIAL

# Drink Machine Two Speed and Drink Machine Advance

VM0100 and VM0100A

## Sections


English.....1
French.....9
Spanish.....17


## Symbols

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

## Recycling Information

This product has been supplied from an environmentally aware manufacturer.

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

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

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

***DISTRIBUTED BY***

**JB Prince Company, Inc.**

**ADDRESS** 36 East, 31st Street., 11th Floor, New York, NY 10016
**LOCAL** (212) 683 - 3553
**TOLL FREE** (800) 473 - 0577
**FAX** (212) 683 - 4488
**EMAIL** customerservice@jbprince.com
**WEBSITE** jbprince.com


**Vita-Mix® Corporation**
**Commercial Division**
8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Tel: +1 440 235 0214 Email: commercial@vitamix.com

**⚠ WARNING**

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

**⚠ WARNING**

**Electrical Shock Hazard.**
ONLY use an earthed outlet.
**DO NOT** remove the earth.
**DO NOT** use an adapter.
**DO NOT** use an extension cable.
**Failure to follow instructions can cause death or electric shock.**

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock, do not put the motor base in water or any other liquid.
3. Close adult supervision is necessary when the machine is used by or near children.
4. Unplug the power cable from the wall outlet when the Vitamix® machine is not in use, before disassembling, putting on or taking off parts, and before cleaning, other than washing the container.
5. Never contact moving parts, especially the blades.
6. Do not operate the machine if it malfunctions, has a damaged cable or plug, has been dropped or is damaged in any manner. If you purchased your equipment in the U.S.A., call Vitamix Technical Support on (800) 886 5235 for examination, repair, possible replacement, or electrical or mechanical adjustment. If you purchased outside of the U.S.A., please contact your local authorised Vitamix Distributor, or contact the Vitamix International Division on +1 (440) 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor near you.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by Vitamix may cause fire, shock or injury. Do not use attachments that are not recommended or sold by Vitamix, doing so will void the warranty. Alteration or modification of this product in any form is not recommended, and as such may result in bodily injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the power cable touch hot surfaces or hang over the edge of a table or work surface.
10. Do not place the machine on or near a hot gas or electric hob, in a heated oven, or allow the machine to touch hot surfaces. External heat sources can damage the machine.
11. Keep hands and utensils out of the container while the motor is running to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the Vitamix machine. A rubber spatula may be used, but only when the machine is not running. With the flexible rubber lid in place, the Vitamix tamper (sold separately) may be used while the motor is running.
12. WARNING: Blade is sharp. Handle carefully.
    - Never try to remove the blade while the container is sitting on the motor base.
    - Do not operate with loose, nicked or damaged blade – replace immediately.
    - To reduce the risk of personal injury, never place the blade assembly on the motor base without the blender container properly attached.
13. The maximum normal load is equivalent to the liters listed on the container, i.e. 0.9-liter and substantially less with thick mixtures.
14. The container should not be more than 2/3 full when the tamper is left in place while blending. Do not exceed 30 seconds of continuous blending with the tamper in place.
15. CAUTION: Cooling problems resulting in thermal shut-off and eventual motor damage may result if the machine is operated in sound chambers other than those approved by Vitamix.
16. Always operate the Vitamix machine with a lid in place.
17. CAUTION: The light in the front panel Start/Stop switch, when lit, indicates that the power to blender is on and the blender could start. Turn off the power, or unplug the machine before touching movable parts. Shut off the power switch at night or whenever the machine is left unattended.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT NOTES!

The instructions appearing in this Use and Care Manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practised when operating and maintaining any appliance.

### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

Any repair and servicing, or the replacement of parts, must be performed by Vitamix or an authorised service representative.

**NOTICE:** FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX BLENDER THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

- The blender's power cable comes equipped with a three-prong (earthed) plug which mates with a standard three-prong power socket (Figure A). **This cable will vary for countries outside the United States of America.**
- Adapters (Figure B) are available for two-prong outlets. Do not cut or remove the third (earth) prong from the plug or power cable.
- Consult your electrician if you are not sure if the wall socket is earthed through the building's wiring. With a properly earthed two-prong wall socket, earth the machine by attaching the tab on the adapter to the wall outlet cover by means of the screw in the center of the cover (Figure B).

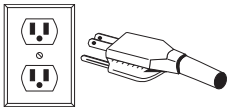


FIGURE A

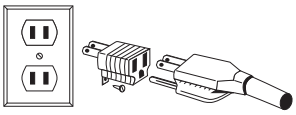


FIGURE B

## Commercial Warranty

**MAINTAINING YOUR VITAMIX BLENDER**

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

1. Periodically inspect the drive socket for visible wear and tear, cracks or breaks to the socket. If damage is found, replace the drive socket with the extra drive socket enclosed with your blender. To purchase additional replacement drive sockets, contact Vita-Mix® Corporation (hereinafter 'Vitamix') on +1 (800) 866 5235 to find a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorised Vitamix Distributor, or call the Vitamix International Division at +1 (440) 782 2450 or email international@vitamix.com for a distributor near you.
2. Manually rotate the blade-bearing assembly to make sure that it turns without hesitation or doesn't spin too freely. If the blade hesitates or spins too freely, contact Vitamix for warranty information or to find a dealer near you.
3. Never run the machine without the centring pad properly placed on the base and never remove the container from the base before blending is complete and the blades have stopped moving.

**LIMITED WARRANTY (Unless otherwise covered by a Contract)**

Vita-Mix® Corporation (hereinafter 'Vitamix') warrants to the original end user ('Purchaser') that its commercial Vitamix blenders (consisting of a motor base, container and lid, hereinafter collectively referred to as the 'Equipment') will be 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. Proof of purchase is required.

The following are the sole remedies of the Purchaser and set forth the only warranty obligations of Vitamix. No employee of Vitamix or any other person is authorised to make any warranty in addition to or amendment of the following warranties.

**WHAT IS COVERED UNDER THE WARRANTY**

**A. Motor Base Warranty (which includes the control board and touch pad):**

Vitamix warrants to the original end user that:

- If the motor base fails due to defects in material or workmanship within thirty (30) days from the date of purchase, then Vitamix will replace the motor base with a new motor base.
- If the motor base fails due to defects in material or workmanship after thirty (30) days from the date of purchase but within one (1) year from the date of purchase, then Vitamix will assume the cost of all parts and labour necessary to repair the motor base.
- If the motor base fails due to defects in material or workmanship after the first year but within three (3) years from the date of purchase, then Vitamix will assume the cost of all parts necessary to repair the motor base.

**B. Container, Lid, Lid Plug, Centring Pad, Blade Assembly, Drive Socket and Sound Enclosure Warranty (if included):** Vitamix warrants to the original end user that if a sound enclosure, container, lid, blade assembly or drive socket fails due to a defect in materials or workmanship within one (1) year from the date of purchase, Vitamix will assume the cost of all parts and labour necessary to repair the component.

The sole obligation of Vitamix under these warranties 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.

**WHAT IS NOT COVERED UNDER THE WARRANTY (Coverage Exclusions)**

**These warranties do not include repairs needed due to:**

**A.** Normal wear-and-tear;

**B.** Abuse, misuse, negligent use;

**C.** Alteration of the Equipment, including but not limited to the motor base, container, lid or sound enclosure;

**D.** Exposure to extreme conditions; or

**E.** Improper installation of the Equipment, including but not limited to poor workmanship, not following specifications provided and/or inadequate ventilation of the 'In-Counter' models of the blending unit.

**WHEN DO THE WARRANTIES APPLY? (Coverage Conditions)**

The warranties contained herein run only to the original end user and are not transferable. To make a warranty claim, proof of purchase is required.

Any warranty offered by Vitamix is only valid if used in accordance with: a) the owner's manual that may also be accessed at vitamix.com; b) the express warranty; and c) any and all maintenance instructions regardless of when they are supplied.

WHAT CAUSES THE WARRANTY TO BE VOID

All product warranties are void if:

The blender is placed in a sound enclosure not manufactured by Vitamix.

Any component of a covered piece of Equipment or part has been modified, altered, 'reconditioned' or repaired by persons other than Vitamix, an authorised Vitamix Service Center or an authorised Vitamix Distributor.

Any covered Vitamix component is used with a component not expressly authorised in writing by Vitamix (i.e. using a Vitamix container with a non-Vitamix motor base and/or using a Vitamix motor base with a non-Vitamix container); or

Any part of the blender is improperly installed, including but not limited to poor workmanship, not following specifications provided and/or inadequate ventilation of the 'In-Counter' models.

**HOW TO OBTAIN WARRANTY COVERAGE AND REPAIR**

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

For Equipment purchased and located in the U.S.A.: Call Vitamix Technical Support: (800) 886 5235.

For Equipment purchased outside the continental U.S.A.: Contact your authorised Vitamix Distributor or the Vitamix International Division on +1 (440) 782 2450 or email international@vitamix.com to find 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 to either locate an authorised service center or arrange for the Equipment to be shipped back to Vitamix.

**How to Ship the Equipment to Vitamix for Service**

**A.** Obtain a Return Authorisation Number Before Shipment. Do not return or send in Equipment without approval from Vitamix. Under no circumstances will Vitamix be responsible for the cost of any unauthorised repairs. All Equipment returns must have the Return Authorisation Number ('RA') clearly marked on the outside of the box. Any Equipment that is sent to Vitamix without prior authorisation or approval will be returned to the sender's address 'as is' without repair.

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

## Specifications

Drink Machine Two Speed and Drink Machine Advance

Volts: 120 VAC
Amps: 11.5 (2.3 peak hp*)
Hz: 50/60

## WARNINGS!

Rotating blades can cause severe injury. DO NOT reach into the container while the machine is running.

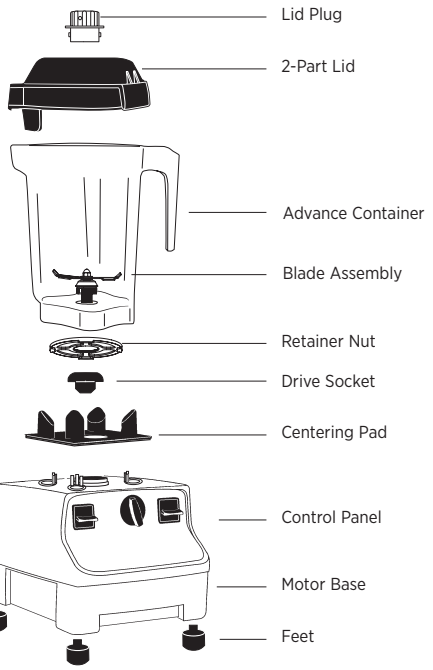
**When processing hot liquids or mixtures:**

- The two-part latching lid must be securely locked in place. Do not use the one-piece lid or a non-latching lid. This allows steam to escape naturally and will prevent the lid from coming off when the machine is turned on.
- Do not start processing hot liquids at high speed. Always start processing hot liquids on a low speed, then progress to a high speed while the machine is running.
- Use caution with hot liquids. Liquids may spray from under the lid plug or escaping steam may cause scalding.

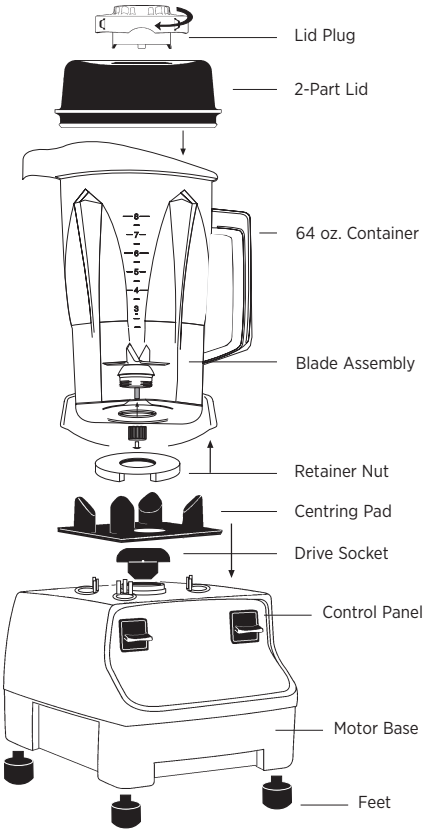
## IMPORTANT NOTES!

**Containers:**

Drink Machine Advance blenders are optimised for use with the Vitamix 1.4 L Advance container. Use of Vitamix Standard containers (2.0 L, 0.9 L) may require programming adjustments. Call Vitamix Customer Services or your distributor for more information. Outside the United States and Canada, your machine may come with a different container configuration.




**Note:** Your control panel switches may look different from this illustration.




**Note:** Your control panel switches may look different from this illustration.

## WARNINGS!

Rotating blades can cause severe injury. DO NOT reach into the container while the machine is running.

**Do not** force the tamper into the container. Excessive force may cause the tamper to extend too far into the container and may cause damage to the blades.

**Do not** use the older tamper that has a straight and smooth surface and no 'step'. Use of the older model may cause damage to the blades.

**When processing hot liquids or mixtures:**

- The two-part latching lid must be securely locked in place. Do not use the one-piece lid or a non-latching lid. This allows steam to escape naturally and will prevent the lid from coming off when the machine is turned on.
- Do not start processing hot liquids at high speed. Always start processing hot liquids on a low speed, then progress to a high speed while the machine is running.
- Use caution with hot liquids. Liquids may spray from under the lid plug or escaping steam may cause scalding.

**Tamper (not used with Advance containers)**

The Tamper, sold with Drink Machine Two-Speed machines, prevents air bubbles from forming while blending and allows for the processing of very thick and/or difficult-to-process frozen mixtures. While the machine is running, use the tamper to push the ingredients onto the blades.

**Using the Tamper:**

- If thick mixtures stop circulating, you may have a trapped air bubble. Insert the tamper through the lid and stir to release it.
- Use it only with the lid locked in place and lid plug removed.
- The splash disc (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly.
- The container should not be more than ⅔ full when the tamper is used.
- Do not use the tamper for more than 30 consecutive seconds (to avoid overheating).
- Holding the tamper straight should allow extra-thick ingredients to circulate. If they do not circulate, point the tamper towards the side or corner of the container.

(use with tall 2-liter and 1.4-liter containers. Not used with 0.9-liter Advance containers.)

## Parts and Features

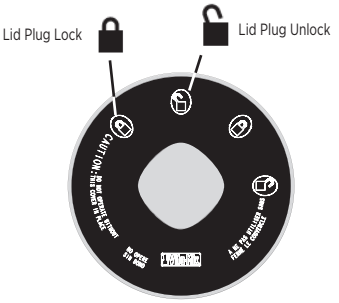



**FIGURE A**

Top view of the lid showing the Locking Icons

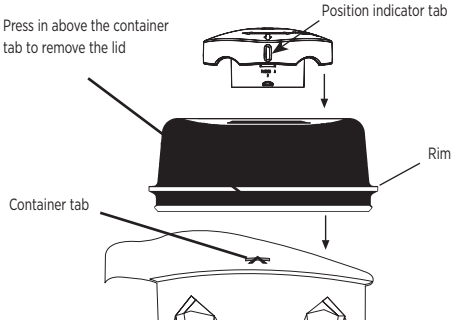



**FIGURE B**

**Two-Piece Lid - 64 oz. (2.0-liter) Container (FIGURE B)**

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

- The lid has a continuous rim which latches inside the container tabs. Push one side of the rim under one tab, and with the heel of your hands push down, over the opposite tab, to snap the lid into position.
- To remove the lid, place your hands around the lid, pressing your thumbs above one of the container tabs. Push in and lift off.
- To secure the lid plug: **(FIGURE A)** Position the lid plug over the lid and align either of the position indicator tabs with an unlocked icon. Press the plug into the lid and turn until an indicator tab is aligned with one of the locked icons. (Turn the lid over to be sure that plug is properly locked – the locking feet must be seated into the lid-locking notches.) The bottom surface of the plug should be snug against the top of the lid.
- The lid plug can be removed when using the tamper or adding ingredients. Turn the plug to an unlocked icon to remove.

**CAUTION: Do not use the one-piece lid when processing hot ingredients. Not for use with a tamper.**

**Two-Piece Lid - 48 oz. (1.4-liter) Stackable Container (FIGURE C)**

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

- Push the lid into the container until the side latches snap under the container lip.
- To remove a fully latched lid, squeeze the tabs together on both sides of the container, then pull upwards and off.
- The lid plug can be removed when using the tamper. Twist the plug to fasten or remove.

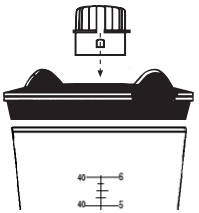


**FIGURE C**

- **32 oz. (0.9-liter) Containers (Optional)**
- May require new programming. Visit Vitamix.com for more information.

## Control Panels

## IMPORTANT NOTES!

Vitamix machines come with several different control options. Please ensure that you are following the instructions for your model.

### Drink Machine Advance Model

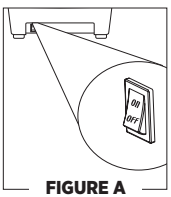



**FIGURE A**

1. **On/Off Switch:** This is a lighted switch. When the light is lit, the power is on. Located on the front of the machine below the control panel (Figure A). The On/Off switch controls the power to the machine. While plugged in, switch to on to ready the machine for blending. Shut off the power switch at night or whenever the machine will be left unattended.
2. **Start / Stop Switch:** Depress the start switch to activate a program setting and again to stop a program mid blending cycle. During operation, you may interrupt a program by pressing the Start/Stop switch.
3. **Program Dial:** Allows the user to select a number of pre-programmed settings. The machine will shut off automatically at the end of the program. A program can only be activated when the power switch is on.
4. **Pulse Switch :** The pulse switch can be used to quickly refresh the contents of the container by depressing the switch and holding it down for as long as needed. The pulse switch can only be used when the power switch is on.

### Drink Machine Two-Speed Model

1. **On/Off Switch:** Up for ON. Down for OFF.
2. **High/Low Switch:** Up for HIGH. Down for LOW.

## WARNINGS!

**When processing hot liquids:**

- **Do NOT expose the container to temperatures over 210°F (99°C). Do NOT expose the container to hot liquids or ingredients over 210°F (99°C). Do not leave blender unattended when in use. Use caution. Escaping steam or splashes may scald. Never start on the highest speed when blending hot ingredients.**
- When the machine is not in use, unplug the machine from the outlet.
- If you detect a change in the sound of the machine or if a hard or foreign object comes into contact with the blades, do not serve the contents. Inspect your blade assembly for loose, nicked or missing parts. If parts are loose, missing or nicked, replace with a new blade assembly.
- Lock the lid. This will prevent the lid from blowing off when the machine is activated.
- Do not let mixtures, liquids or food products dry in the container. Rinse after use. Dry product may lock around the blade and weaken/tear the bearings seal when restarted. Do not place containers in the freezer.
- Extremely low temperatures combined with hot ingredients and/or the immediate rapid action of the blade may crack the container. Due to the nature of the materials used in the Advance containers, microwaving and automatic dishwashing are not recommended.

**Blending Tips**

- Place liquids and soft foods in the container first, then solid items and, finally, ice. High speed is recommended for heavy-duty blending.
- Set the container on the motor base by aligning it over the centring pad anchored to the base. (The motor must be completely stopped before positioning the container).
- Containers are not to be used for hard, dry materials. DO NOT run your machine with an empty container.
- Always use a lid when blending. If blending hot ingredients, the lid must be securely latched in place. When processing hot liquids, DO NOT use a non-latching or one-piece lid.
- Plug the machine into the nearest outlet (if unplugged).
- When making nut butters use tamper to shorten processing time. When blending oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixtures starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause damage to the container and motor overheating.
- Due to the blending speed of the machine, processing times are greatly reduced over other manufacturers' machines. Until you become accustomed to the speed, watch your mixture carefully to avoid over-blending.
- **Automatic Overload Protection:** Your Vitamix motor is designed to protect itself from overheating. If the motor shuts off, press the On/Off Switch to Off. Turn the power switch on after 5 minutes to check if blender is reset and ready to operate. The blender might require up to 45 minutes to reset.

**Use**

1. Depending on your model, perform the following:
   - Drink Machine Two Speed - Make sure that the High/Low Switch is in the low position. Move the On/Off switch to the On position. After starting the blend, move the High/Low switch to the High position. Once the blend is complete, move the High/Low switch to the Low position. Move the On/Off switch to the Off position.
   - Drink Machine Advance - Move the On/Off switch to On. Select the desired program on the dial and then press the Start/Stop switch to activate the blades.
2. If mixture stops circulating, you probably have a trapped air bubble. Depending on your model, perform the following:
   - Drink Machine Two-Speed – Insert the tamper through the lid while blending.
   - Drink Machine Advance – Press Start/Stop to stop the motor. Remove the container from the base and stir or scrape the mixture from the sides of the container into the center using a rubber spatula to press any air bubbles away from the blades. Replace the lid and continue blending.
3. After the blender has been stopped, wait until the blade is completely still before removing the lid or container from the motor base.
4. Drink Machine Advance: to use the pulse switch to refresh drinks: Make sure the power is on. With the container on the motor base, depress the pulse switch. Release the switch to stop the motor.
5. Unplug the blender when not in use.

**Drink Machine Advance Programs**

Program #1 - Single Thin
15 sec. blend time – top speed 49%
- 12 oz. to 24 oz. Frappe/Frappuccino (50/50 ratio liquid to ice)
- 12 oz. to 24 oz. Virgin or loaded frozen cocktail (50/50 ratio liquid to ice)
- 12 oz. to 24 oz. Ice and puree granita smoothie (50/50 ratio liquid to ice)

Program #2 – Double Thin
21 sec. blend time – top speed 49%
- 24 oz. to 48 oz. Frappe/Frappuccino (50/50 ratio liquid to ice)
- 24 oz. to 48 oz. Virgin or loaded frozen cocktail (50/50 ratio liquid to ice)
- 12 oz. to 48 oz. Ice and puree granita smoothie (50/50 ratio liquid to ice)
- 12 oz. to 16 oz. Hard Pack milkshake (25% liquid to 75% ice cream by finished yield)

Program #3 – Thick Single Smoothie
26 sec. blend time – top speed 100%
- 12 oz. to 24 oz. Frozen Fruit smoothie (50/50 ratio frozen fruit to liquid)
- 12 oz. to 24 oz. Smooth ice and puree smoothie (50/50 ratio liquid to ice)

Program #4 – Thick Single Smoothie
32 sec. blend time – top speed 100%
- 24 oz. to 48 oz. smoothie (50/50 ratio frozen fruit to liquid)
- 24 oz. to 48 oz. Smooth ice and puree smoothie (50/50 ratio liquid to ice)

Program #5 – Hard Pack Shake
25 sec. blend time – top speed 87%
- 16 oz. to 20 oz. Hard Pack milkshake (25% liquid to 75% ice cream by finished yield)

Program #6 – Hard to blend
45 sec. blend time – top speed 100%

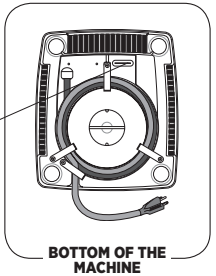
**Best Blend Quality and Machine Performance - Ingredient Temperature Ranges:**
Refrigeration temperature: 38° F (3.3° C) Note: blending refrigerated ingredients at a temperature of 41° F (5° C) or above is not recommended .
Freezer temperature: 0° F (-17.7° C) Note: blending ingredients at a temperature less than 0° F (-17.7° C) is not recommended.

## Programming

The Drink Machine Advance® is pre-programmed with settings optimised for the Advance® container. The programs can be customised by using a programming chip or programmer software kit available from Vitamix®. Call your distributor or Customer Services for more information. Although your machine comes from the factory pre-set with the programs, follow these instructions when using a custom programming chip.

**Programming with a Custom Chip**

1. Turn on the power to the machine using the On/Off switch located on the front of the machine below the control panel.
2. Remove the container and lift the front of the machine so that you can see the bottom programming port. Facing the front of the machine, insert the custom programming chip with the silver contact bars up and the words, 'THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE' towards you into the port located below the label area.
3. The On/Off Switch will flash during programming. Within 5 seconds, the six Pre-Set Programs will be re-programmed. The On/Off switch will stop flashing when programming is complete.
4. Remove the programming chip, return it to the original package and store in a safe, easily accessible spot.
5. Place the machine back on its feet and replace the container.



BOTTOM OF THE MACHINE

**Programming Port Resetting Pre-Set Programs to original factory settings**

To reset, while holding down the Pulse switch, turn on the power to the machine with the On/Off switch. The On/Off switch will flash to confirm factory-reset in progress.

## IMPORTANT NOTES!

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

** To prolong container life, Vitamix® recommends using soaps with a low Ph balance, such as a liquid dishwashing detergent (Ivory Liquid®).

*** Recommended sanitising solution: 1.5 tsp. 7.4 ml institutional or household bleach in 2.0 L water.

**Cleaning Products:** Do not use abrasive cleaning agents or concentrated bleach when cleaning. Do not use any cleaners containing Quaternary Sanitisers on the containers.

**Cleaning:** Switches may become sticky from use. Unplug the machine and use a wet cloth, moistened with water and a mild detergent, to clean around the edges of the switch paddles until they function freely. Clean carefully, using caution not to allow water or other liquids to infiltrate the switch. Dry with a soft cotton cloth.

### Motor Base/Control Panel

1. **Unplug the power cable.**
2. Gently wash the outside surface with a damp soft cotton cloth moistened with a mild solution of warm water and non-abrasive detergent or non-abrasive liquid spray cleaner. **Never immerse the motor base in water or any other liquid.**
3. Thoroughly clean the switches so that they work freely. They may become sticky from use. Unplug the machine and use a wet cloth, moistened with water* and a mild detergent, to clean around the edges of the switch paddles until they function freely. Work the switches back and forth a few times to loosen any dried residue underneath. Leaving switches sticky will damage or burn out the switches. Clean carefully, using caution not to allow water or other liquids to infiltrate the switch.
4. Dry with a soft cotton cloth.

### Lid

Separate the lid and plug. Wash in warm soapy water. Rinse clean under running water and dry. Reassemble before use.

### Container and Lid

For maximum container life, do not wash in a dishwasher.

1. To Clean: Fill container 1/4 full with warm (43˚C) water and add a few drops of dishwashing liquid.** Return the container to the motor base and firmly position the two-piece lid. Run the machine for 30 seconds. Empty the container. Repeat this step.
2. To Rinse: Fill the container 3/4 full with warm (43˚C) water, do not add soap. Return the container to the motor base and firmly position the two-piece lid. Run the machine for 30 seconds. Empty the container.
3. If any solid residue remains, remove the blade assembly and wash all container parts in warm soapy water. Rinse and drain. Reassemble before the next step. Do not soak the blade agitator assembly.
4. To Sanitize: If all solid residue is gone after Step 2 or after the completion of Step 3, fill the container 3/4 full with a sanitising solution mix.*** Return the container to the motor base and firmly position the two-piece lid. Run the machine on a high speed for 30 seconds. Turn off the machine and allow the mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes. Pour out the mixture.
5. Return the container to the motor base and run it empty for an additional 5 seconds. Do not rinse after sanitizing. Allow the container to air dry.

| Problems: | Possible Actions: |
|---|---|
| • Increased vibration<br>• Leaking from the bottom of the container<br>• Increased container noise | **a.** Check the blade assembly for loose, damaged or nicked components and replace.<br>**b.** Tighten the retainer nut with the retainer nut spanner, moving clockwise until it is snug. |
| • Machine will not run | **a.** Double-check to make sure that the power cable is firmly in the power socket.<br>**b.** Check to make sure that the switches are clean and moving freely.<br>**c.** The thermal protector may have shut the machine off. If the motor shuts off, press the On/Off switch to Off. Turn the power switch on after 5 minutes to check if blender is reset and ready to operate. The blender might require up to 45 minutes to reset. |
| • Loud noise from blades<br>• Blades don't spin | **a.** Drive socket may be broken. Check for a fine crack down the center, or worn teeth, replace with a new drive socket (Item No. 891). Instructions are included with the part.<br>**b.** Blade bearings need to be replaced. Spin the blades using the drive spindle at the bottom of the container. If the blades spin freely with no resistance, replace the blade assembly. |
| • The machine will not run when the Start/Stop switch is activated | Check the On/Off switch to make sure that the switch is in the on position. Note: The Start/Stop switch is lit when the power is on. |
| • The machine is running irregularly<br>• Setting selected starts the wrong program | **a.** Turn the machine off and on again to reset the programming.<br>**b.** Reset the machine to its original factory settings. |

**If you cannot fix your machine with these suggestions,** technical help is available by calling Vitamix® technical support on +1 800 886 5235. If you purchased your equipment outside the U.S.A., contact your local Vitamix Distributor or telephone the Vitamix International Division on +1 440 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor in your country. For online help, visit www.vitamix.com/commercial.

## IMPORTANT NOTES!

**NOTE:** The thermal protector may have shut the machine off. If the motor shuts off, press the On/Off switch to Off. Turn the power switch on after 5 minutes to check if blender is reset and ready to operate. The blender might require up to 45 minutes to reset. Cooling may be quickened by placing the motor base in a cool spot. Unplug first. To speed up the process, try circulating the air with a vacuum or fan aimed at the bottom of the base. When the thermal protector shuts off the motor, review your processing techniques and your instructions.

Your recipes may be too thick (add liquid), be processed for too long at too low a speed setting, or have too much material in them. If the motor seems to be overheating but the thermal protector has not turned the machine off, stop the machine and remove the container from the base.

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 U.S.A.

**vitamix.com**

©2017 Vita-Mix® Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means or stored in a database or retrieval system without the written permission of the Vita-Mix® Corporation.

123376_REV A 2/17 ENG/FC/SPA

Vitamix COMMERCIAL

# Drink Machine Two-Speed et Drink Machine Advance

VM0100 et VM0100A

## Sections


Anglais ..... 1
Français ..... 9
Espagnol ..... 17


## Symboles

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Avertissement | | Attention |
| | Évitez TOUT contact avec les pièces mobiles. Conservez les mains et ustensiles à l'extérieur du récipient | | Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle sont en place |
| | Risque de décharge électrique | | Lisez et comprenez bien le manuel d'utilisation |
| | Température élevée lors du mélange de liquides chauds | | N'immergez pas l'appareil |
| | N'insérez RIEN dans le récipient lorsque le mélangeur est en marche | I/O | Marche/arrêt |
| | Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant de changer des accessoires ou de manipuler des pièces qui bougent lorsque le mélangeur est en marche | | |

## Informations relatives au recyclage

Ce produit a été fourni par un fabricant soucieux de l'environnement.

Ce produit est susceptible de contenir des substances nocives pour l'environnement si ces dernières sont éliminées dans des endroits (décharges) qui ne sont pas appropriés selon la législation.

Le symbole de la poubelle sur roues barrée se trouve sur ce produit pour vous encourager à recycler dans la mesure du possible.

Veuillez respecter l'environnement et recycler ce produit dans vos installations de recyclage à la fin de sa vie.

Pour voir la gamme complète de produits Vitamix, visitez **vitamix.com**.


**Vita-Mix[MD] Corporation**
**Division commerciale**
8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 États-Unis
Tél. : +1 440 235-0214 Courriel : commercial@vitamix.com

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Pour éviter les blessures**
Assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel d'instructions de l'appareil avant son utilisation. Des mesures de sécurité de base doivent être appliquées, y compris les suivantes.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque de décharge électrique.**
N'utilisez QUE des prises mises à la terre.
**NE RETIREZ PAS** la mise à la terre.
**N'UTILISEZ PAS** d'adaptateur.
**N'UTILISEZ PAS** de rallonge.
**Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.**

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR.**

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez jamais le socle-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. La surveillance étroite d'un adulte est requise lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil Vitamix[MD] n'est pas en cours de fonctionnement, avant de démonter, d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer, récipient excepté.
5. Ne touchez jamais les pièces en mouvement et notamment les couteaux.
6. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, si un câble ou une fiche est endommagé(e), s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Si vous avez acheté votre appareil aux États-Unis, appelez l'assistance technique Vitamix au (800) 886-5235 si un examen, une réparation, un remplacement ou un réglage électrique ou mécanique est requis. Si vous l'avez acheté en dehors des États-Unis, communiquez avec votre distributeur autorisé de Vitamix ou avec la Division internationale de Vitamix par téléphone au +1 (440) 782-2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour connaître le distributeur le plus proche.
7. L'utilisation d'accessoires, et notamment de bocaux de mise en conserve, non recommandés ou vendus par Vitamix peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures. N'utilisez aucun accessoire non recommandé ou vendu par Vitamix sous peine d'annuler la garantie. L'altération ou la modification de ce produit de quelque manière que ce soit n'est pas recommandée sous peine de risque de blessures corporelles.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou pendre le long d'une table ou d'une surface de travail.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud et ne le faites pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Les sources de chaleur externes peuvent endommager l'appareil.
11. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque le moteur est en marche afin de réduire les risques de blessures corporelles graves et/ou d'endommager l'appareil Vitamix. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en marche. Le pilon Vitamix (vendu séparément) ne peut être utilisé avec le moteur en marche que lorsque le couvercle flexible en caoutchouc est en place.
12. AVERTISSEMENT : le couteau est tranchant. Manipulez avec soin.
- Ne tentez jamais de retirer le couteau lorsque le récipient est sur le socle-moteur.
- N'utilisez pas l'appareil si le couteau est endommagé, entaillé ou desserré. Le cas échéant, remplacez-le immédiatement.
- Afin de réduire les risques de blessures corporelles, ne placez le bloc de coupe sur le socle-moteur que lorsque le récipient du mélangeur est correctement fixé.

13. La charge normale maximale est équivalente aux litres indiqués sur le récipient, soit 0,9 litre et beaucoup moins avec les préparations épaisses.
14. Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux 2/3 lorsque le pilon est laissé en place pendant le mélange. N'effectuez pas des mélanges de plus de 30 secondes consécutives lorsque le pilon est en place.
15. ATTENTION : l'utilisation de l'appareil dans des boîtiers d'insonorisation autres que ceux approuvés par Vitamix peut entraîner des problèmes de refroidissement pouvant provoquer un arrêt thermique, voire endommager le moteur.
16. Utilisez toujours l'appareil Vitamix avec un couvercle en place.
17. ATTENTION : si le voyant lumineux de l'interrupteur Marche/Arrêt situé à l'avant de l'appareil est allumé, cela signifie que le mélangeur est sous tension et prêt à démarrer. Éteignez le courant ou débranchez l'appareil avant de toucher aux pièces en mouvement. Positionnez l'interrupteur sur Arrêt durant la nuit ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## NOTES IMPORTANTES!

Les instructions figurant dans ce Manuel d'utilisation et d'entretien ne visent pas à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Vous devez faire preuve de bon sens et prendre les précautions nécessaires lorsque vous utilisez et entretenez tout appareil ménager.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Ne laissez pas votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il est en marche.

L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou un technicien autorisé.

**AVIS :** LE NON-RESPECT DE TOUTE CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE OU DE TOUTE INSTRUCTION IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE CAUSER DE GRAVES BLESSURES.

- Le câble d'alimentation du mélangeur est fourni avec une fiche à trois broches (de mise à la terre) appariée avec les prises électriques standards à trois broches (Figure A). **Le câble fourni sera différent en dehors des États-Unis.**
- Des adaptateurs (Figure B) sont disponibles pour les prises à deux broches. Ne coupez pas et ne retirez pas la troisième broche (de mise à la terre) de la fiche ou du câble d'alimentation.
- Communiquez avec votre électricien si vous ne savez pas si la prise murale est reliée à la terre par le biais des installations électriques du bâtiment. Une fois que vous êtes sûr que votre prise murale à deux broches est correctement reliée à la terre, reliez l'appareil à la terre en fixant l'onglet de l'adaptateur au couvercle de la prise murale en utilisant la vis se trouvant au centre du couvercle (Figure B).

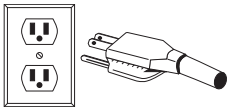


FIGURE A

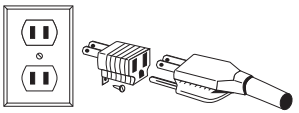


FIGURE B

## Garantie commerciale

### ENTRETIEN DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX

**Afin d'optimiser la durée de vie et de garder votre produit Vitamix[MD] en bon état de marche, il est important que vous suiviez quelques conseils d'entretien :**

1. Vérifiez régulièrement que la prise d'entraînement ne présente pas de traces d'usure, de fissures ou de cassures. Si la prise d'entraînement est endommagée, remplacez-la par la prise d'entraînement supplémentaire fournie avec votre mélangeur. Pour acheter de nouvelles prises d'entraînement, communiquez avec Vita-Mix[MD] Corporation (ci-après dénommé « Vitamix ») au +1 (800) 866-5235 afin de connaître le revendeur le plus proche. Pour les clients en dehors des États-Unis, communiquez avec votre distributeur autorisé de Vitamix ou avec la Division internationale de Vitamix par téléphone au +1 (440) 782-2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour connaître le distributeur le plus proche.
2. Faites pivoter manuellement le bloc de roulement de coupe afin de vous assurer qu'il tourne sans difficulté mais pas trop librement. Si le couteau a des difficultés à tourner ou tourne trop librement, communiquez avec Vitamix afin d'en savoir plus sur les conditions de garantie ou pour connaître le revendeur le plus proche de chez vous.
3. Ne mettez jamais en marche l'appareil si la pièce de centrage n'est pas correctement placée sur le socle et ne retirez jamais le récipient du socle avant que le mélange ne soit terminé et que les couteaux aient arrêté de bouger.

### GARANTIE LIMITÉE (Sauf indication contraire dans le Contrat)

Vita-Mix[MD] Corporation (ci-après dénommée « Vitamix ») garantit à l'utilisateur final original (« Acheteur ») que ses mélangeurs commerciaux Vitamix (consistant en un socle-moteur, un récipient et un couvercle, ci-après collectivement dénommés le « Matériel ») ne présenteront aucun défaut lié au matériel ou à la main-d'œuvre pour les périodes de garantie applicables au Matériel telles que décrites aux présentes et en vertu de conditions définies ci-après. Il est obligatoire de présenter une preuve d'achat.

Les paragraphes suivants exposent les recours exclusifs de l'Acheteur et énoncent les seules obligations de Vitamix au titre de la garantie.

Aucun employé de Vitamix, ni aucune autre personne, n'est autorisé à donner des garanties supplémentaires ou à apporter des modifications aux garanties qui suivent.

### CE QUI EST COUVERT PAR LA GARANTIE

**A. Garantie du socle-moteur (comprenant le panneau de commande et le pavé tactile) :**

Vitamix donne les garanties suivantes à l'Acheteur :

- Si le socle-moteur ne fonctionne plus à cause d'un défaut lié au matériel ou à la main-d'œuvre dans les trente (30) jours suivant la date d'achat, Vitamix remplacera le socle-moteur par un nouveau socle-moteur.
- Si le socle-moteur ne fonctionne plus à cause d'un défaut lié au matériel ou à la main-d'œuvre entre trente (30) jours et un (1) an après la date d'achat, Vitamix prendra en charge le coût de toutes les pièces et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation du socle-moteur.
- Si le socle-moteur ne fonctionne plus à cause d'un défaut lié au matériel ou à la main-d'œuvre entre un et trois (3) ans après la date d'achat, Vitamix prendra en charge le coût de toutes les pièces nécessaires à la réparation du socle-moteur.

**B. Garantie du récipient, du couvercle, du bouchon du couvercle, de la pièce de centrage, du bloc de coupe, de la prise d'entraînement et du boîtier d'insonorisation (si fourni) :** Vitamix garantit à l'Acheteur que si un boîtier d'insonorisation, un récipient, un couvercle, un bloc de coupe ou une prise d'entraînement ne fonctionne plus à cause d'un défaut lié au matériel ou à la main-d'œuvre dans les un (1) an suivant la date d'achat, Vitamix prendra en charge le coût de toutes les pièces et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation du composant.

La seule obligation de Vitamix en vertu de ces garanties consiste à réparer ou remplacer la ou les pièces sous garantie sur sa décision exclusive.

**EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT RELATIVEMENT AU CONTRAT, À UN REMBOURSEMENT, À UNE GARANTIE, À UN TORT (Y COMPRIS UNE NÉGLIGENCE), À UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, INCLUANT, SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE BÉNÉFICES OU DE REVENUS. LA GARANTIE LIMITÉE CI-DESSUS CONSTITUE VOTRE UNIQUE RECOURS, ET VOUS ET VITAMIX RÉFUTEZ EXPRESSÉMENT PAR LES PRÉSENTES TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSE OU IMPLICITE, RÉGLEMENTAIRE OU AUTRE, INCLUANT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU GARANTIE IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER ET, SANS RESTREINDRE LA PORTÉE DE CE QUI PRÉCÈDE, VOUS ET VITAMIX RÉFUTEZ EXPRESSÉMENT PAR LES PRÉSENTES, DANS LA MESURE OÙ LE PERMET LA LOI, L'APPLICATION DE TOUTE LÉGISLATION RELATIVE À LA VENTE DE BIENS ET DE LA CONVENTION DES NATIONS UNIES SUR LES CONTRATS DE VENTE INTERNATIONALE DE MARCHANDISES, SI APPLICABLES.** Certains pays rejettent toute limitation concernant les garanties implicites ou les dommages spéciaux, accessoires ou consécutifs.

### QUELS SONT LES ÉLÉMENTS NON COUVERTS PAR LA GARANTIE (exclusions)?

**Cette garantie ne couvre pas les réparations rendues nécessaires par :**

**A.** l'usure normale;

**B.** l'abus, l'utilisation inappropriée, la négligence;

**C.** l'altération du Matériel, incluant, mais sans se limiter à, le socle-moteur, le récipient, le couvercle ou le boîtier d'insonorisation;

**D.** l'exposition à des conditions extrêmes;

**E.** la mauvaise installation du Matériel, incluant, mais sans se limiter à, un mauvais travail, un non-respect des consignes fournies et/ou une ventilation inadaptée des modèles « Comptoir » de l'appareil de mélange.

### CONDITIONS D'APPLICATION DES GARANTIES (conditions de couverture)

La présente garantie ne s'applique qu'à l'Acheteur et n'est pas transférable. En cas de réclamation au titre de la garantie, une preuve d'achat est exigée.

Toute garantie accordée par Vitamix n'est valable que si l'Équipement est utilisé conformément : a) au guide d'utilisation, qui peut également être obtenu sur vitamix.com; b) à la garantie explicite et c) à l'intégralité des directives d'entretien, quel que soit le moment où elles sont données.

POUR QUELLES RAISONS LA GARANTIE POURRAIT-ELLE ÊTRE ANNULÉE?

Toutes les garanties sur le produit sont annulées dans les cas suivants :

Le mélangeur est placé dans un boîtier d'insonorisation non fabriqué par Vitamix.

Un composant d'une pièce sous garantie du Matériel a été modifié, altéré, « remis en état » ou réparé par des entités autres que Vitamix, un centre de service autorisé de Vitamix ou un distributeur autorisé de Vitamix.

Un composant Vitamix sous garantie est utilisé avec un composant non expressément autorisé par écrit par Vitamix (par exemple en cas d'utilisation d'un récipient Vitamix avec un socle-moteur non Vitamix et/ou d'un socle-moteur Vitamix avec un récipient non Vitamix);

L'une des pièces du mélangeur n'est pas correctement installée incluant, mais sans se limiter à, un mauvais travail, un non-respect des consignes fournies et/ou une ventilation inadaptée des modèles « Comptoir ».

**COMMENT OBTENIR UN DÉPANNAGE ET DES RÉPARATIONS AU TITRE DE LA GARANTIE?**

Qui contacter si vous avez besoin d'un dépannage et de réparations couverts par la garantie? Si votre mélangeur Vitamix a besoin d'un dépannage ou de réparations couverts par la garantie, appelez Vitamix Corporation, un centre de service autorisé ou un distributeur local pour obtenir de l'aide.

Si le Matériel a été acheté et se trouve aux États-Unis : Appelez l'assistance technique Vitamix : (800) 866-5235.

Si le Matériel a été acheté en dehors du territoire continental des États-Unis : Communiquez avec votre distributeur autorisé de Vitamix ou avec la Division internationale de Vitamix par téléphone au +1 (440) 782-2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour connaître le distributeur le plus proche. Vous devrez présenter une preuve d'achat de l'Équipement. S'il est impossible à l'équipe de soutien technique de dépanner l'Équipement à distance, il devra être réparé. L'équipe vous aidera à trouver un centre de service autorisé ou à renvoyer le Matériel à Vitamix.

**Comment envoyer le Matériel à dépanner à Vitamix?**

**A.** Demandez un numéro d'autorisation de retour avant l'envoi. Ne retournez jamais de Matériel sans l'autorisation de Vitamix. Vitamix ne pourra pas être tenue responsable du coût des réparations non autorisées. Pour tout retour de Matériel, vous devez détenir un numéro d'autorisation de retour (« AR ») et l'écrire lisiblement sur l'emballage. Tout Matériel envoyé à Vitamix sans autorisation ou approbation préalable sera renvoyé sans être réparé à l'adresse de l'expéditeur.

**B**. Emballez bien l'article retourné. Tout article expédié à Vitamix doit être replacé dans son emballage d'origine ou suffisamment protégé.

## Caractéristiques techniques

Drink Machine Two-Speed et Drink Machine Advance

Voltage : 120 VCA
Ampères : 11,5 (puissance maximale de 2,3 hp*)
Hz : 50/60

## AVERTISSEMENTS

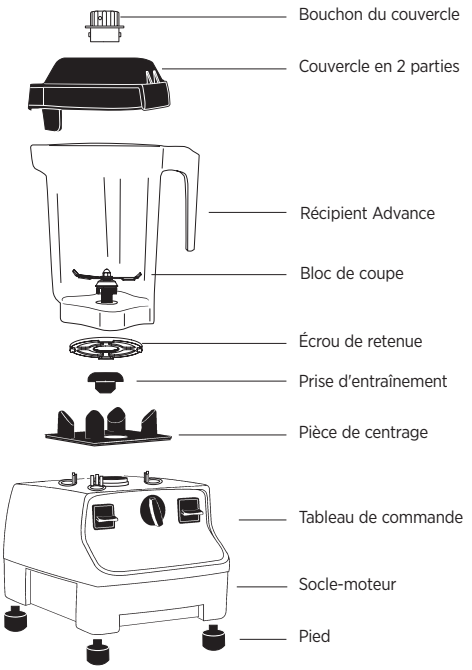
Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures. Ne mettez JAMAIS la main dans le récipient lorsque l'appareil est en marche.

**Lorsque vous mélangez des préparations ou des liquides chauds :**

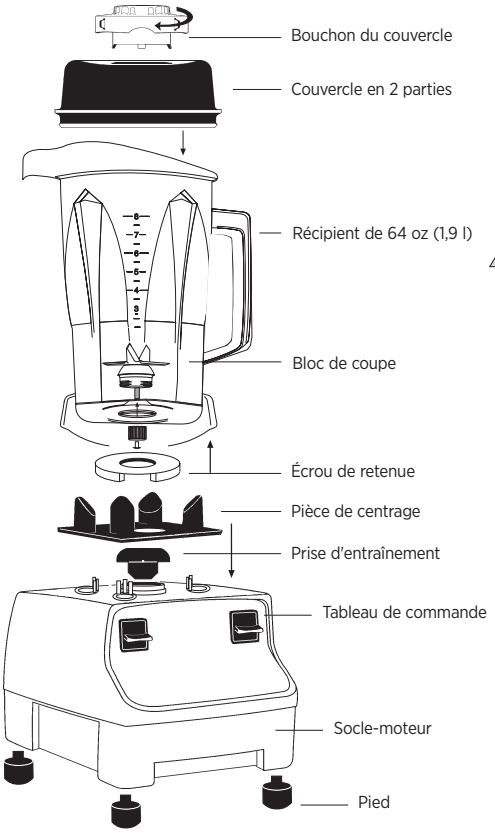
- Le couvercle verrouillable en deux parties doit être bien verrouillé en place. N'utilisez pas le couvercle en une partie ou un couvercle non verrouillable. Cela permet à la vapeur de s'échapper naturellement et empêche le couvercle de s'enlever lorsque l'appareil est mis en marche.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, ne démarrez pas à vitesse rapide. Commencez toujours à mélanger des liquides chauds à vitesse basse puis augmentez progressivement la vitesse une fois l'appareil en marche.
- Soyez prudent lorsque vous mélangez des liquides chauds. Les liquides peuvent éclabousser d'en dessous du bouchon du couvercle et la fumée sortant du mélangeur peut vous ébouillanter.

## NOTES IMPORTANTES!

**Récipients :**
Les mélangeurs Drink Machine Advance sont optimisés pour être utilisés avec le récipient Advance 1,4 l de Vitamix. L'utilisation de récipients normaux Vitamix (2,0 l, 0,9 l) peut nécessiter de modifier les réglages. Pour plus d'informations, communiquez avec le service à la clientèle Vitamix ou votre distributeur. En dehors des États-Unis et du Canada, il est possible que le récipient de votre appareil soit configuré différemment.




**Remarque :** Il est possible que les interrupteurs de votre panneau de commande soient différents de ceux illustrés.




**Remarque :** Il est possible que les interrupteurs de votre panneau de commande soient différents de ceux illustrés.

Pilon

(utiliser avec les grands récipients de 2 litres et 1,4 litre. Ne pas utiliser avec les récipients Advance de 0,9 litre.)

## AVERTISSEMENTS

Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures. Ne mettez JAMAIS la main dans le récipient lorsque l'appareil est en marche.

**Ne tentez** pas de forcer le pilon plus profondément dans le récipient. Une force trop excessive peut avoir pour conséquence de placer le pilon trop profondément dans le récipient et d'endommager les couteaux.

**Ne tentez** pas d'utiliser l'ancien pilon à la surface droite et lisse et sans « cran ». L'utilisation de l'ancien modèle pourrait endommager les couteaux.

**Lorsque vous mélangez des préparations ou des liquides chauds :**

- Le couvercle verrouillable en deux parties doit être bien verrouillé en place. N'utilisez pas le couvercle en une partie ou un couvercle non verrouillable. Cela permet à la vapeur de s'échapper naturellement et empêche le couvercle de s'enlever lorsque l'appareil est mis en marche.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, ne démarrez pas à vitesse rapide. Commencez toujours à mélanger des liquides chauds à vitesse basse puis augmentez progressivement la vitesse une fois l'appareil en marche.
- Soyez prudent lorsque vous mélangez des liquides chauds. Les liquides peuvent éclabousser d'en dessous du bouchon du couvercle et la fumée sortant du mélangeur peut vous ébouillanter.

**Pilon (ne pas utiliser avec les récipients Advance)**
Le pilon, vendu avec les distributeurs de boissons à 2 vitesses Drink Machine Two-Speed, empêche la formation de bulles d'air pendant le mélange et permet de mélanger des préparations très épaisses et/ou glacées difficiles à mélanger. Lorsque l'appareil est en marche, servez-vous du pilon pour pousser les ingrédients vers les couteaux.

**Utilisation du pilon :**

- Si la préparation épaisse cesse de circuler, il se peut qu'une bulle d'air soit emprisonnée dans l'appareil. Insérez le pilon par le couvercle puis remuez afin de libérer la bulle.
- N'utilisez le pilon que lorsque le couvercle est verrouillé en place et que le bouchon du couvercle est retiré.
- Lorsque le couvercle est correctement fixé, le disque antiéclaboussures (près du haut du pilon) et le couvercle empêchent le pilon de frapper les couteaux.
- Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux ⅔ lorsque le pilon est utilisé.
- N'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives (afin d'éviter toute surchauffe).
- Le fait de tenir le pilon droit devrait aider les ingrédients les plus épais à circuler. S'ils ne circulent pas, dirigez le pilon vers les côtés et coins du récipient.

## Pièces et caractéristiques

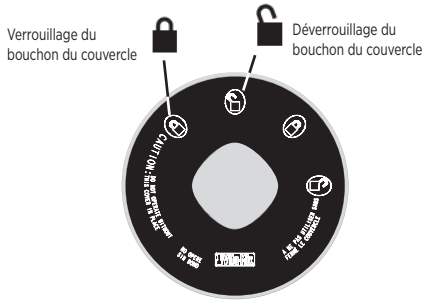



**FIGURE A**

Vue du dessus du couvercle montrant les icônes de verrouillage

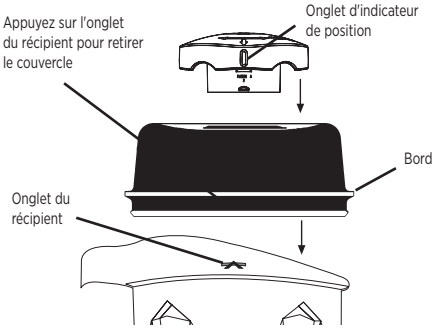



**FIGURE B**

**Couvercle en deux parties - Récipient de 64 oz (2,0 litres) (FIGURE B)**

Le couvercle en deux parties est facile à nettoyer, à placer et à retirer.

- Le couvercle dispose d'un bord continu qui se fixe à l'intérieur des onglets du récipient. Placez un côté du bord sous l'un des onglets puis, avec le talon de la main, appuyez sur l'onglet se trouvant à l'opposé afin de verrouiller le couvercle.
- Pour retirer le couvercle, placez vos mains autour du couvercle en appuyant avec le pouce sur l'un des onglets du récipient. Appuyez puis soulevez.
- Pour verrouiller le bouchon du couvercle : **(FIGURE A)** placez le bouchon du couvercle sur le couvercle puis alignez l'un des onglets d'indicateur de position avec une icône de déverrouillage. Insérez le bouchon sur le couvercle puis faites-le pivoter jusqu'à ce qu'un onglet d'indicateur de position soit aligné avec l'une des icônes de verrouillage. (Retournez le couvercle pour vous assurer que le bouchon est correctement verrouillé. Le pied de verrouillage doit être engagé dans les encoches de verrouillage du couvercle.) Le bas du bouchon doit être fixé au sommet du couvercle.
- Le bouchon du couvercle peut être retiré lorsque vous utilisez le pilon ou ajoutez des ingrédients. Placez le bouchon sur une icône de verrouillage pour le retirer.

**ATTENTION : n'utilisez pas le couvercle en une partie lorsque vous mélangez des ingrédients chauds. Ne l'utilisez pas avec un pilon.**

**Couvercle en deux parties - Récipient empilable de 48 oz (1,4 litre) (FIGURE C)**

Le couvercle en deux parties est facile à nettoyer, à retirer et à placer.

- Placez le couvercle sur le récipient jusqu'à ce que les fixations latérales se verrouillent sous le couvercle du récipient.
- Pour retirer un couvercle totalement fixé, appuyez sur les onglets situés de chaque côté du récipient en même temps puis soulevez et retirez.
- Le bouchon du couvercle peut être retiré lorsque vous utilisez le pilon. Faites tourner le bouchon pour resserrer ou retirer.

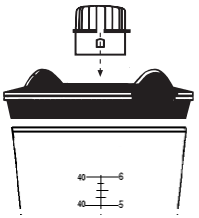



**FIGURE C**

- **Récipients de 32 oz (0,9 litre) (en option)**
- Peut nécessiter une nouvelle programmation. Visitez Vitamix.com pour plus d'informations.

## Panneaux de commande

### NOTES IMPORTANTES!

Les appareils Vitamix sont fournis avec différentes options de commande. Assurez-vous de suivre les instructions correspondant à votre modèle.

### Modèle Drink Machine Advance

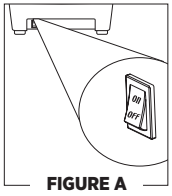



**FIGURE A**

1. **Interrupteur On/Off (Sous tension/Hors tension) :** il s'agit d'un interrupteur lumineux. Lorsque le témoin est allumé, l'appareil est sous tension. Situé à l'avant de l'appareil sous le panneau de commande (Figure A). L'interrupteur On/Off contrôle l'alimentation de l'appareil. Lorsque l'appareil est branché, positionnez l'interrupteur sur On pour qu'il soit prêt à mélanger. Positionnez l'interrupteur sur Arrêt durant la nuit ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance.
2. **Interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) :** appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour activer un réglage du programme et à nouveau pour arrêter un programme au milieu d'un cycle de mélange. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, vous pouvez interrompre un programme en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt.
3. **Sélecteur de programme :** permet à l'utilisateur de sélectionner l'un des programmes préparamétrés. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Un programme ne peut être activé que lorsque l'interrupteur est en position Marche.
4. **Interrupteur à impulsion :** l'interrupteur à impulsion permet de rafraîchir rapidement le contenu de votre récipient en appuyant sur l'interrupteur et en le maintenant enfoncé aussi longtemps que nécessaire. L'interrupteur à impulsion ne peut être utilisé que lorsque l'interrupteur est en position Marche.

### Modèle Drink Machine Two-Speed

1. **Interrupteur On/Off (Sous tension/Hors tension) :** en haut pour placer en position ON. En bas pour placer en position OFF.
2. **Interrupteur vitesse Haute/Basse :** en haut pour placer en position HAUTE. En bas pour placer en position BASSE.

# AVERTISSEMENTS

**Lorsque vous mélangez des liquides chauds :**

- **N'exposez PAS le récipient à des températures supérieures à 210 °F (99 °C). N'exposez PAS le récipient à des liquides ou ingrédients chauds d'une température de plus 210 °F (99 °C). Ne laissez pas le mélangeur sans surveillance lorsque ce dernier est en marche. Soyez prudent. La vapeur s'échappant ou les éclaboussures peuvent ébouillanter. Ne commencez jamais à mélanger des ingrédients chauds à des vitesses élevées.**
- Lorsque l'appareil n'est pas en marche, débranchez-le de la prise d'alimentation.
- Si l'appareil émet un son différent qu'habituellement ou qu'un objet dur ou étranger entre en contact avec les couteaux, ne servez pas les contenus. Vérifiez le bloc de coupe à la recherche de pièces manquantes, entaillées ou desserrées. Le cas échéant, remplacez le bloc de coupe.
- Verrouillez le couvercle. Ceci empêchera le couvercle de s'enlever lorsque l'appareil est en marche.
- Ne laissez pas des préparations, liquides ou produits alimentaires sécher dans le récipient. Rincez après utilisation. Les produits séchés pourraient se coincer autour des couteaux et fragiliser/endommager le joint des roulements lors de la remise en marche. Ne placez pas les récipients au congélateur.
- Des températures très basses combinées à des ingrédients chauds et/ou à l'action rapide immédiate des couteaux pourraient fissurer le récipient. En raison de la nature des matériaux utilisés dans les récipients Advance, il n'est pas recommandé de les mettre au micro-ondes ou au lave-vaisselle.

**Conseils d'utilisation**

- Mettez d'abord les liquides et les aliments mous dans le récipient, puis continuez avec les aliments solides et finalement la glace. Il est recommandé d'utiliser la vitesse haute pour le mélange des préparations résistantes.
- Placez le récipient sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage fixée au socle. (Le moteur doit être totalement arrêté avant de placer le récipient).
- Les récipients ne doivent pas être utilisés avec des ingrédients durs et secs. Ne mettez PAS votre appareil en marche si le récipient est vide.
- Mélangez toujours avec un couvercle. Si vous mélangez des ingrédients chauds, le couvercle doit être verrouillé en place de façon sécuritaire. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, n'utilisez PAS de couvercle en une partie ou non verrouillable.
- Branchez l'appareil à la prise d'alimentation la plus proche (si débranché).
- Lors de la préparation de beurres de noix ou de produits alimentaires à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange a commencé à circuler dans le récipient. Le fait de faire fonctionner l'appareil pendant de plus longues périodes peut endommager le récipient et faire surchauffer le moteur.
- En raison de la vitesse de mélange de l'appareil, les temps de mélange sont fortement réduits par rapport aux appareils des autres fabricants. Jusqu'à ce que vous soyez habitué à l'appareil, surveillez soigneusement vos préparations afin d'éviter de trop les mélanger.
- Protection automatique contre les surcharges : le moteur de votre appareil Vitamix est conçu pour se protéger contre la surchauffe. Si le moteur s'éteint, placez l'interrupteur On/Off en position Off. Attendez 5 minutes puis remettez l'appareil sous tension afin de voir si le mélangeur est réinitialisé et prêt à fonctionner. Le mélangeur peut nécessiter 45 minutes maximum pour se réinitialiser.

**Utilisation**

1. En fonction de votre modèle, suivez les instructions suivantes :
   - Drink Machine Two Speed - Assurez-vous que l'interrupteur de vitesse Haute/Basse est en position Basse. Mettez l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) en position On (Marche). Une fois que le mélange a démarré, placez l'interrupteur de vitesse Haute/Basse sur la position Haute. Une fois le mélange terminé, placez l'interrupteur de vitesse Haute/Basse sur la position Basse. Mettez l'interrupteur On/Off en position Off.
   - Drink Machine Advance - Mettez l'interrupteur On/Off en position On. Sélectionnez le programme souhaité sur le sélecteur puis appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour activer les couteaux.
2. Si la préparation cesse de circuler, il se peut qu'une bulle d'air soit emprisonnée dans l'appareil. En fonction de votre modèle, suivez les instructions suivantes :
   - Drink Machine Two-Speed - Insérez le pilon par le couvercle pendant le mélange.
   - Drink Machine Advance - Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour arrêter le moteur. Retirez le récipient du socle puis remuez ou raclez la préparation depuis les côtés du récipient vers le centre à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour libérer d'éventuelles bulles d'air des couteaux. Remettez le couvercle puis continuez le mélange.
3. Après l'arrêt du mélangeur, attendez que le couteau s'arrête complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle-moteur.
4. Drink Machine Advance : pour utiliser l'interrupteur à impulsion afin de rafraîchir vos boissons : assurez-vous que l'appareil est sous tension. Avec le récipient sur le socle-moteur, appuyez sur l'interrupteur à impulsion. Relâchez l'interrupteur pour arrêter le moteur.
5. Débranchez le mélangeur lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.

**Programmes du Drink Machine Advance**

Programme n° 1 - Single Thin
15 s de temps de mélange – vitesse maximale 49 %
- 12 oz à 24 oz. (34 à 68 cl) Frappé/Frappuccino (ratio liquide/glace de 50/50)
- 12 oz à 24 oz. (34 à 68 cl) Virgin ou cocktail glacé chargé (ratio liquide/glace de 50/50)
- 12 oz à 24 oz. (34 à 68 cl) Boisson fouettée glacée avec granité de purée de fruits (ratio liquide/glace de 50/50)

Programme n° 2 - Double Thin
21 s de temps de mélange – vitesse maximale 49 %
- 24 oz à 48 oz. (0,68 l à 1,4 l) Frappé/Frappuccino (ratio liquide/glace de 50/50)
- 24 oz à 48 oz. (0,68 l à 1,4 l) Virgin ou cocktail glacé chargé (ratio liquide/glace de 50/50)
- 12 oz à 48 oz. (0,34 à 1,4 l) Boisson fouettée glacée avec granité de purée de fruits (ratio liquide/glace de 50/50)
- 12 oz à 16 oz. (34 à 45 cl) Lait fouetté épais (25 % de liquide pour 75 % de crème glacée à la fin du mélange)

Programme n° 3 – Thick Single Smoothie
26 s de temps de mélange – vitesse maximale 100 %
- 12 oz à 24 oz. (340 à 680 g) Boisson fouettée aux fruits glacés (ratio de fruits/liquide de 50/50)
- 12 oz à 24 oz. (340 à 680 g) Boisson fouettée avec purée de fruits et glace onctueuse (ratio liquide/glace de 50/50)

Programme n° 4 – Thick Single Smoothie
32 s de temps de mélange – vitesse maximale 100 %
- boisson fouettée de 24 à 48 oz (0,68 à 1,4 l) (ratio de fruits/liquide de 50/50)
- 24 oz à 48 oz. (0,68 à 1,4 l) Boisson fouettée avec purée de fruits et glace onctueuse (ratio liquide/glace de 50/50)

Programme n° 5 – Hard Pack Shake
25 s de temps de mélange – vitesse maximale 87 %
- 16 oz à 20 oz. (45 à 56 cl) Lait fouetté épais (25 % de liquide pour 75 % de crème glacée à la fin du mélange)

Programme n° 6 – Difficile à mélanger
45 s de temps de mélange – vitesse maximale 100 %

**Qualité de mélange et performances de l'appareil maximales - Température des ingrédients :**

Température de réfrigération : 38 °F (3,3 °C) Remarque : il n'est pas recommandé de mélanger des ingrédients réfrigérés à une température de 41 °F (5 °C) ou plus.

Température de congélation : 0 °F (-17,7 °C) Remarque : il n'est pas recommandé de mélanger des ingrédients à une température de moins de 0 °F (-17,7 °C).

## Programmation

L'appareil Drink Machine Advance[MD] est préprogrammé avec des réglages optimisés pour le récipient Advance[MD]. Les programmes peuvent être personnalisés à l'aide d'une carte de programmation ou d'une trousse de logiciels de programmation disponible auprès de Vitamix[MD]. Appelez votre distributeur ou service à la clientèle si vous souhaitez plus d'informations. Bien que votre appareil soit fourni avec les programmes préréglés en usine, suivez ces instructions lorsque vous utilisez une carte de programmation personnalisée.

**Programmation avec une carte personnalisée**

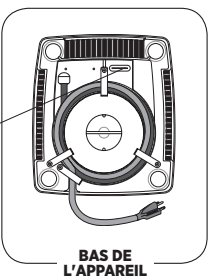
**1.** Mettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur On/Off situé à l'avant de la machine sous le panneau de commande.

**2.** Retirez le récipient puis soulevez l'avant de l'appareil afin de pouvoir voir le port de programmation inférieur. En faisant face à l'avant de l'appareil, insérez la carte de programmation personnalisée avec les barres de contact en argent en haut et l'inscription « CE COTÉ FAIT FACE À L'AVANT DE L'APPAREIL » vers vous dans le port situé sous l'inscription.

**3.** L'interrupteur On/Off clignotera lors de la programmation. Les six programmes prédéfinis seront reprogrammés en moins de 5 secondes. L'interrupteur On/Off arrêtera de clignoter lorsque la programmation sera terminée.

**4.** Retirez la carte de programmation, replacez-la dans son emballage d'origine puis rangez-la dans un endroit sécurisé et facilement accessible.

**5.** Remettez l'appareil dans le bon sens puis replacez le récipient.



**BAS DE L'APPAREIL**

**Port de programmation Réinitialiser les programmes prédéfinis aux réglages d'usine**

Pour réinitialiser les programmes, maintenez enfoncé l'interrupteur Impulsion puis appuyez sur le bouton On/Off afin de mettre l'appareil sous tension. Le clignotement de l'interrupteur On/Off confirmera que la réinitialisation des réglages aux paramètres d'usine est en cours.

## NOTES IMPORTANTES!

* Assurez-vous d'essorer correctement le chiffon ou l'éponge avant de nettoyer le panneau de commande ou toute pièce électrique.

** Pour prolonger la durée de vie du récipient, Vitamix[MD] recommande d'utiliser des produits à pH faible tels qu'un savon à vaisselle liquide (Ivory Liquid[MD]).

*** Solution désinfectante recommandée : 1 cuillerée à thé et demie, soit 7,4 ml d'eau de Javel dans 2,0 l d'eau.

**Produits nettoyants :** n'utilisez pas d'agent nettoyant abrasif ou d'eau de Javel concentré à des fins de nettoyage. N'utilisez pas de nettoyant contenant des désinfectants quartenaires pour nettoyer les récipients.

**Nettoyage :** les interrupteurs peuvent devenir collants à force d'être utilisés. Débranchez l'appareil et utilisez un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent doux pour nettoyer les interrupteurs jusqu'à ce qu'ils fonctionnent librement. Nettoyez avec soin afin que de l'eau ou un autre liquide ne pénètre pas dans l'interrupteur. Séchez avec un chiffon doux en coton.

### Socle-moteur/Panneau de commande

1. **Débranchez le cordon d'alimentation.**
2. Nettoyez délicatement la surface externe avec un chiffon doux en coton humidifié avec une solution douce d'eau chaude et de détergent non abrasif ou un nettoyant liquide en spray non abrasif. **Ne placez jamais le socle-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.**
3. Nettoyez soigneusement les interrupteurs afin qu'ils bougent sans obstruction. Ils peuvent devenir collants à force d'être utilisés. Débranchez l'appareil et utilisez un chiffon humidifié avec de l'eau* et un détergent doux pour nettoyer les interrupteurs jusqu'à ce qu'ils fonctionnent librement. Activez et désactivez plusieurs fois les interrupteurs afin de détacher d'éventuels résidus secs se trouvant en dessous. Laisser les interrupteurs collants endommagera ou grillera les interrupteurs. Nettoyez avec soin afin que de l'eau ou un autre liquide ne pénètre pas dans l'interrupteur.
4. Séchez avec un chiffon doux en coton.

### Couvercle

Séparez le couvercle et le bouchon. Lavez dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau courante et séchez. Réinsérez le bouchon du couvercle dans le couvercle avant de les utiliser.

### Récipient et couvercle

Afin de prolonger la durée de vie du récipient, ne le lavez pas au lave-vaisselle.

1. Pour nettoyer : versez de l'eau chaude (43 °C) jusqu'au 1/4 du récipient et ajoutez quelques gouttes de détergent à vaisselle.** Replacez le récipient sur le socle-moteur puis positionnez fermement le couvercle en deux parties. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz le récipient. Répétez cette étape.
2. Pour rincer : versez de l'eau chaude (43 °C) jusqu'aux 3/4 du récipient sans ajouter de détergent. Replacez le récipient sur le socle-moteur puis positionnez fermement le couvercle en deux parties. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz le récipient.
3. S'il reste des résidus solides, retirez le bloc de coupe puis nettoyez toutes les pièces du récipient dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. Remontez avant l'étape suivante. Ne trempez pas l'ensemble de l'agitateur de coupe.
4. Pour désinfecter : s'il ne reste plus aucun résidu solide après l'étape 2 ou 3, versez une solution désinfectante jusqu'aux 3/4 du récipient.*** Replacez le récipient sur le socle-moteur puis positionnez fermement le couvercle en deux parties. Faites fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 30 secondes. Arrêtez l'appareil et laissez reposer le mélange dans le récipient pendant 1 minute et 30 secondes supplémentaire. Videz le récipient du mélange.
5. Replacez le récipient sur le socle-moteur et faites-le fonctionner à vide pendant 5 secondes supplémentaires. Ne rincez pas le récipient après la désinfection. Laissez le récipient sécher à l'air.

| **Problèmes :** | **Actions possibles :** |
|---|---|
| • L'appareil vibre davantage qu'avant<br>• La partie inférieure du récipient fuit<br>• L'appareil fait plus de bruit | **a.** Vérifiez que le bloc de coupe ne présente pas de composant desserré, endommagé ou entaillé. Faites les remplacements nécessaires le cas échéant.<br>**b.** Resserrez l'écrou de retenue avec la clé à écrou de retenue en le tournant dans les sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement serré. |
| • L'appareil ne fonctionne pas. | **a.** Vérifiez que le câble d'alimentation est fermement inséré dans la prise d'alimentation.<br>**b.** Vérifiez que les interrupteurs sont propres et bougent librement.<br>**c.** Il est possible que le protecteur thermique ait éteint l'appareil. Si le moteur s'éteint, placez l'interrupteur On/Off en position Off. Attendez 5 minutes puis remettez l'appareil sous tension afin de voir si le mélangeur est réinitialisé et prêt à fonctionner. Le mélangeur peut nécessiter 45 minutes maximum pour se réinitialiser. |
| • Les couteaux font beaucoup de bruit<br>• Les couteaux ne tournent pas | **a.** Il est possible que la prise d'entraînement soit cassée. Vérifiez que la prise ne présente pas de fissure au centre ou de dent usée. Remplacez-la le cas échéant (article n° 891). Les instructions sont fournies avec la pièce.<br>**b.** Les roulements du couteau doivent être remplacés. Tournez les couteaux à l'aide de la cannelure d'entraînement au fond du récipient. Si les couteaux tournent librement sans résistance, remplacez le bloc de coupe. |
| • L'appareil ne fonctionne pas lorsque l'interrupteur Marche/Arrêt est activé | Vérifiez l'interrupteur On/Off pour vérifier que l'interrupteur est en position On. Remarque : l'interrupteur Marche/Arrêt s'allume lorsque l'appareil est sous tension. |
| • L'appareil fonctionne de façon irrégulière<br>• Le réglage sélectionné démarre le mauvais programme | **a.** Éteignez puis rallumez l'appareil pour réinitialiser la programmation.<br>**b.** Réinitialisez l'appareil aux paramètres d'usine. |

**Si ces actions ne permettent pas de réparer votre appareil,** appelez l'assistance technique Vitamix[MD] au +1 800 886-5235 pour obtenir de l'aide supplémentaire. Si vous avez acheté votre matériel en dehors des États-Unis, communiquez avec votre distributeur autorisé de Vitamix ou avec la Division internationale de Vitamix par téléphone au +1 440 782-2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour trouver un distributeur dans votre pays. Pour obtenir de l'aide en ligne, visitez www.vitamix.com/commercial.

## NOTES IMPORTANTES!

**REMARQUE :** il est possible que le protecteur thermal éteigne le moteur afin d'éviter qu'il ne surchauffe. Pour redémarrer l'appareil, attendez que le moteur refroidisse avec l'alimentation éteinte (pendant 45 minutes maximum). Le refroidissement peut être accéléré en plaçant le socle-moteur dans un endroit frais. Débranchez tout d'abord l'appareil. Pour accélérer le processus, essayez de faire circuler l'air avec un aspirateur ou un ventilateur dirigé vers la partie inférieure du socle. Si le protecteur thermique éteint votre moteur, revoyez vos techniques de mélange et vos instructions.

Il est possible que vos préparations soient trop épaisses (ajoutez du liquide), que vos mélanges soient trop longs parce que la vitesse configurée n'est pas assez élevée ou qu'il y ait trop d'ingrédients. Si le moteur semble surchauffer mais que le protecteur n'a pas éteint l'appareil, arrêtez l'appareil puis retirez le récipient du socle.

Vita-Mix[MD] Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 États-Unis

**vitamix.com**

©2017 Vita-Mix[MD] Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, ni stockée dans une base de données ou un système d'extraction sans la permission écrite de Vita-Mix[MD] Corporation.

123376_REV A 2/17 ENG/FC/SPA

Vitamix COMMERCIAL

# Drink Machine Two Speed y Drink Machine Advance

VM0100 y VM0100A

## Secciones


Inglés ..... 1
Francés ..... 9
Español ..... 17


## Símbolos

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Advertencia | | Precaución |
| | NUNCA tocar partes móviles. Mantener las manos y los utensilios fuera del vaso. | | Operar la licuadora con la tapa y el tapón de esta colocados. |
| | Peligro de descarga eléctrica | | Leer y comprender el manual de usuario |
| | Genera alta temperatura cuando licúa líquidos calientes | | No sumergir |
| | NO INSERTAR objetos en el vaso mientras la licuadora está en uso | I/O | Encendido/Apagado |
| | Desenchufar la licuadora cuando no esté en uso, antes de limpiarla, al cambiar accesorios o al tocar piezas que se mueven mientras la licuadora está en funcionamiento. | | |

## Información para el reciclado

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

Este producto puede contener sustancias que podrían ser dañinas para el medioambiente si se desechan en lugares (vertederos) que no son apropiados según la legislación.

El símbolo de "contenedor con ruedas con una cruz" se coloca en este producto para alentarlo a reciclar en la medida de lo posible.

Sea ecológicamente responsable y recicle este producto por medio de su centro de reciclado al final de su vida útil.

Para ver la línea completa de los productos Vitamix, visite **vitamix.com**.


**Vita-Mix® Corporation**
**División Comercial**
8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 EE. UU.
Tel.: +1 440 235 0214 Correo electrónico: commercial@vitamix.com

**⚠ ADVERTENCIA**

**Para evitar lesiones.**
Lea y comprenda el manual de instrucciones antes de utilizar este aparato. Se deben tomar precauciones, entre las cuales se incluyen las siguientes.

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de descarga eléctrica.**
SOLO utilice una salida conectada a tierra.
**NO** quite la conexión a tierra.
**NO** utilice un adaptador.
**NO** utilice un cable de extensión.
**El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.**

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS ANTES DE HACER FUNCIONAR LA LICUADORA.**

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar una descarga eléctrica, no coloque la base del motor en agua u otro líquido.
3. La supervisión atenta de adultos es necesaria cuando los niños utilizan el aparato o cuando se lo utiliza cerca de ellos.
4. Desenchufe el cable de alimentación de la salida de la pared cuando la máquina Vitamix® no se esté utilizando, antes de desensamblar, colocar o quitar piezas, y antes de limpiar, salvo cuando se lava el vaso.
5. Nunca toque partes en movimiento, especialmente las cuchillas.
6. No opere la máquina si funciona mal, si posee un cable o enchufe dañado, si se ha caído o si se dañó de alguna otra forma. Si compró su equipo en EE. UU., llame a Soporte Técnico de Vitamix al (800) 886 5235 para examinaciones, reparaciones, posibles reemplazos, o ajustes eléctricos o mecánicos. Si lo compró fuera de EE. UU., contáctese con su distribuidor Vitamix local 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 ponerse en contacto con un distribuidor cercano a usted.
7. El uso de accesorios, incluidos los frascos de conservas, que Vitamix no recomienda ni vende podría ocasionar incendios, descargas o lesiones. No utilice accesorios que Vitamix no recomiende ni venda, ya que hacerlo anulará la garantía. No se recomienda la alteración o modificación de este producto en cualquier forma, ya que puede causar lesiones corporales.
8. No utilice en exteriores.
9. No deje que el cable de alimentación toque superficies calientes o cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo.
10. No coloque la máquina en, o cerca de, gas caliente o placas eléctricas, o un horno caliente, ni deje que la máquina toque superficies calientes. Las fuentes de calor externas pueden dañar la máquina.
11. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras el motor esté funcionando para prevenir la posibilidad de lesiones personales graves y/o daños a la máquina Vitamix. Se puede utilizar una espátula de goma, pero solo cuando la máquina no esté funcionando. Como la tapa de goma flexible en su lugar, puede utilizarse el bastón-compactador Vitamix (se vende por separado) mientras el motor está funcionando.
12. ADVERTENCIA: La cuchilla es filosa. Manipule cuidadosamente.
- Nunca intente quitar la cuchilla mientras el vaso está anclado en la base del motor.
- No opere con una cuchilla suelta, mellada o dañada; reemplace de inmediato.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque el conjunto de cuchillas sobre la base del motor sin que el vaso de la licuadora esté conectado adecuadamente.

13. La carga normal máxima es equivalente a los litros indicados en el vaso; es decir, 0,9 litros y sustancialmente menos con mezclas espesas.
14. El vaso no debería estar más de 2/3 lleno cuando se coloca el bastón-compactador en su lugar durante el proceso de licuado. No exceda los 30 segundos de licuado continuo con el bastón-compactador en su lugar.
15. PRECAUCIÓN: Pueden ocurrir problemas de refrigeración que resultan en cortes térmicos y posibles daños al motor si la máquina se opera en cámaras sonoras que no sean las aprobadas por Vitamix.
16. Siempre opere la máquina Vitamix con una tapa colocada.
17. PRECAUCIÓN: La luz del interruptor Start/Stop [Iniciar/Detener] en el panel frontal, cuando se enciende, indica que la licuadora está encendida y que podría arrancar. Apague o desenchufe la máquina antes de tocar partes en movimiento. Apague el interruptor de alimentación durante la noche o cuando no se use la máquina.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## ¡NOTAS IMPORTANTES!

Las instrucciones que aparecen en este Manual de uso y cuidado no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que pueden tener lugar. Se debe aplicar el sentido común y la precaución al hacer funcionar y realizar el mantenimiento de cualquier electrodoméstico.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SEGURO

No deje de prestar atención a su licuadora Vitamix mientras la utiliza.

Vitamix o un representante de servicio técnico autorizado deben realizar cualquier reparación, servicio técnico o reemplazo de partes.

**AVISO:** EL INCUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y DE LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SEGURO SE CONSIDERA UN MAL USO DE LA LICUADORA VITAMIX QUE PODRÍA ANULAR SU GARANTÍA Y PRESENTAR UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.

- El cable de alimentación de la licuadora viene equipado con una clavija de tres patas (conexión a tierra) que se une a un enchufe de tres patas (Figura A). **Este cable variará de acuerdo con el país fuera de Estados Unidos.**
- Los adaptadores (Figura B) están disponibles para salidas de dos patas. No corte ni quite la tercera pata (conexión a tierra) del cable.
- Consulte con su electricista si no está seguro de que el enchufe de pared esté conectado a tierra mediante el cableado del edificio. Con un enchufe de pared de dos patas bien conectado a tierra, conecte la máquina a tierra al conectar la lengüeta del adaptador a la cubierta de la salida de pared utilizando el tornillo en el centro de la cubierta (Figura B).

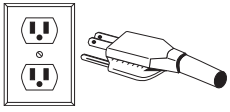


FIGURA A

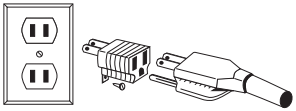


FIGURA B

## Garantía comercial

**MANTENIMIENTO DE SU LICUADORA VITAMIX**

**A fin de maximizar la vida útil y mantener en buen estado de funcionamiento su producto Vitamix®, es importante que siga algunos consejos de mantenimiento simples:**

1. Periódicamente examine la cavidad de transmisión para detectar grietas, roturas o desgaste visibles del enchufe. Si se observan daños, reemplace la cavidad de transmisión por la cavidad de transmisión adicional incluida con su licuadora. Para comprar cavidades de transmisión de reemplazo adicionales, contáctese con Vita-Mix® Corporation (en adelante, "Vitamix") al +1 (800) 866 5235 para ponerse en contacto con un distribuidor cercano a usted. Para los clientes fuera de los EE. UU., contáctese 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 ponerse en contacto con un distribuidor cercano a usted.
2. Gire manualmente el conjunto de cuchillas para asegurarse de que gire sin trabarse y que no dé vueltas con demasiada soltura. Si la cuchilla tambalea o gira con demasiada soltura, contáctese con Vitamix para obtener información sobre la garantía o para buscar un distribuidor cercano a usted.
3. Nunca ponga el aparato en funcionamiento sin que la almohadilla centrante esté correctamente colocada sobre la base y nunca quite el vaso de la base antes de que el licuado esté terminado y las cuchillas se hayan detenido.

**GARANTÍA LIMITADA (a menos que esté cubierto de otra forma por el Contrato)**

Vita-Mix® Corporation (en adelante, "Vitamix") le garantiza al usuario final original ("Comprador") que sus licuadoras comerciales Vitamix (consistentes en una base de motor, un vaso y una tapa, en adelante denominados conjuntamente el "Equipo") están libres de defectos tanto de material como de mano de obra para los periodos de garantía aplicables al Equipo tal como se describe en este documento y sujeto a las condiciones establecidas a continuación. Se requiere comprobante de compra.

Los siguientes son los únicos recursos del Comprador y las únicas obligaciones de la garantía de Vitamix.

Ningún empleado de Vitamix ni ninguna otra persona están autorizados a proporcionar ninguna garantía adicional ni enmienda de las siguientes garantías.

**ALCANCE DE LA GARANTÍA**

**A. Garantía de la base del motor (que incluye el tablero de control y el panel táctil):**

Vitamix le garantiza al usuario final original que:

- Si la base del motor falla debido a defectos en el material o la mano de obra dentro de los treinta (30) días a partir de la fecha de compra, Vitamix reemplazará la base del motor por una nueva.
- Si la base del motor falla debido a defectos en el material o la mano de obra después de treinta (30) días a partir de la fecha de compra pero dentro de un (1) año de la fecha de compra, 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 debido a defectos en el material o la mano de obra después del primer año pero dentro de los tres (3) años a partir de la fecha de compra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas necesarias para reparar la base del motor.

**B. Garantía del vaso, la tapa, el tapón de la tapa, la almohadilla centrante, el conjunto de cuchillas, la cavidad de transmisión y el aislamiento de sonido (si está incluido):** Vitamix le garantiza al usuario final original que si el aislamiento de sonido, el vaso, la tapa, el conjunto de cuchillas o la cavidad de transmisión fallan debido a un defecto en los materiales o la mano de obra dentro de un (1) año a partir de la fecha de compra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas y la mano de obra necesarias para reparar el componente.

La única obligación de Vitamix bajo estas garantías es reparar o reemplazar la pieza o las piezas bajo garantía como lo determina exclusivamente Vitamix.

**EN NINGÚN CASO, YA SEA A RAÍZ DE UN CONTRATO, UNA INDEMNIZACIÓN, UNA GARANTÍA, UN DERECHO POR DAÑOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), UNA RESPONSABILIDAD OBJETIVA U OTRO MOTIVO, VITAMIX SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, INCIDENTAL O MEDIATO, INCLUIDOS, PERO SIN LIMITARSE A ELLO, EL LUCRO CESANTE O LA PÉRDIDA DE INGRESOS. LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR ES SU ÚNICO RECURSO, Y USTED Y VITAMIX RENUNCIAN DE FORMA EXPLÍCITA POR LA PRESENTE A TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS O CONDICIONES, DE NATURALEZA EXPLÍCITA, IMPLÍCITA, LEGAL O DE OTRO TIPO, INCLUIDA TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR Y, SIN LIMITAR LA GENERALIDAD DE LO ANTES EXPUESTO, USTED Y VITAMIX EXCLUYEN EXPRESAMENTE POR LA PRESENTE, EN LA MEDIDA EN LA QUE LA LEY LO PERMITA, LA APLICACIÓN DE CUALQUIER LEGISLACIÓN EN MATERIA DE VENTA DE MERCANCÍAS Y LA CONVENCIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS SOBRE LOS CONTRATOS PARA LA VENTA INTERNACIONAL DE MERCANCÍAS, QUE SEAN APLICABLES.** Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones en garantías implícitas o en daños especiales, incidentales o mediatos.

**NO ALCANZADO POR LA GARANTÍA (Exclusiones de la cobertura)**

**Estas garantías no incluyen reparaciones necesarias debido a:**

**A.** Desgaste normal;

**B.** Abuso, uso indebido o negligente;

**C.** Alteración del equipo, incluidos, pero sin limitarse a ello, la base del motor, el vaso, la tapa o el aislamiento de sonido;

**D.** Exposición a condiciones extremas; o

**E.** Instalación inadecuada del Equipo, incluidos, pero sin limitarse a ello, trabajo defectuoso, no seguimiento de las especificaciones proporcionadas o ventilación inadecuada de los modelos "para mostrador" de la licuadora.

**¿CUÁNDO SE APLICAN LAS GARANTÍAS? (Condiciones de cobertura)**

Las garantías contenidas en la presente son válidas únicamente para el usuario final original y no son transferibles. Para hacer un reclamo de garantía, se requiere el comprobante de compra.

Todas las garantías ofrecidas por Vitamix son válidas únicamente si se utilizan de acuerdo con: a) el manual del propietario al que también puede accederse en vitamix.com; b) la garantía explícita; y c) cualquier instrucción de mantenimiento, independientemente de cuándo se suministren.

QUÉ HACE QUE LA GARANTÍA SE ANULE

Todas las garantías de productos se anulan si:

La licuadora se coloca en un aislamiento de sonido no fabricado por Vitamix;

Cualquier componente de una pieza del equipo cubierta o cualquier parte ha sido modificada, alterada, restaurada o reparada por personas que no sean de Vitamix, un Centro de Servicio de Vitamix autorizado o un Distribuidor de Vitamix autorizado.

Cualquier componente de Vitamix cubierto que se utilice con un componente no autorizado expresamente por escrito por Vitamix (p. ej., el uso de un vaso de Vitamix con una base de motor que no sea de Vitamix o el uso de una base de motor de Vitamix con un vaso que no sea de Vitamix); o

La instalación inadecuada de una pieza de la licuadora, incluidos, pero sin limitarse a ello, trabajo defectuoso, no seguimiento de las especificaciones proporcionadas o la ventilación inadecuada de los modelos "para mostrador".

**CÓMO OBTENER LA REPARACIÓN Y COBERTURA DE LA GARANTÍA**

Con quién contactarse para la reparación y cobertura de la garantía: En caso de que su licuadora Vitamix necesite servicio o reparación cubierta por los términos de esta garantía, comuníquese con Vita-Mix Corporation, un centro de servicio autorizado o un distribuidor local para obtener asistencia sobre la garantía.

Para equipos comprados y ubicados en EE. UU.: Llame a Soporte Técnico de Vitamix: (800) 886 5235.

Para equipos comprados fuera de EE. UU. continental: Contáctese 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 ponerse en contacto con un distribuidor cercano a usted.

Se le pedirá que proporcione un comprobante de compra del Equipo. Si el equipo de soporte técnico remoto no puede arreglar el Equipo en forma remota, se deberá reparar el Equipo. El equipo lo ayudará a encontrar un centro de servicio autorizado o a acordar para que el Equipo sea enviado a Vitamix.

**Cómo enviar el equipo a Vitamix para que sea reparado**

**A.** Obtenga un número de autorización de devolución antes del envío. No devuelva ni envíe el Equipo sin la aprobación de Vitamix. Bajo ninguna circunstancia, Vitamix será responsable por el costo de reparaciones no autorizadas. Las devoluciones de todos los Equipos deben tener el número de autorización de devolución ("RA") claramente marcado en el exterior de la caja. Cualquier Equipo que se envíe a Vitamix sin la previa autorización o aprobación, se devolverá a la dirección del expedidor "como está" sin reparación.

**B**. Embale correctamente el artículo a devolver. Cualquier artículo que envíe a Vitamix debe ser enviado en el embalaje original o uno acorde.

## Especificaciones

Drink Machine Two Speed y Drink Machine Advance

| | |
|---|---|
| Voltios: | 120 VCA |
| Amperios: | 11,5 (2,3 pico de hp*) |
| Hz: | 50/60 |

## ¡ADVERTENCIA!

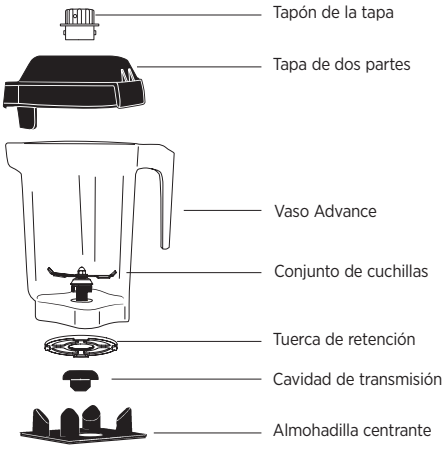
Las cuchillas rotatorias pueden ocasionar lesiones graves. NO introduzca la mano en el vaso mientras el aparato esté funcionando.

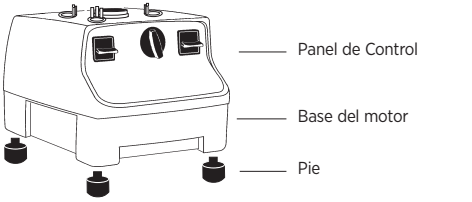
**Al procesar líquidos o mezclas calientes:**

- La tapa con enganche de dos partes debe estar ajustada de forma segura en su lugar. No utilice la tapa de una pieza o una tapa sin enganche. Esto permite que el vapor escape naturalmente y evitará que la tapa se salga cuando la máquina se encienda.
- No empiece a procesar líquidos calientes a alta velocidad. Siempre empiece a procesar líquidos calientes a una velocidad baja, luego avance a una velocidad alta mientras la máquina esté funcionando.
- Sea precavido con los líquidos calientes. Pueden producirse salpicaduras de abajo de la tapa o el vapor que sale puede ocasionar escaldaduras.

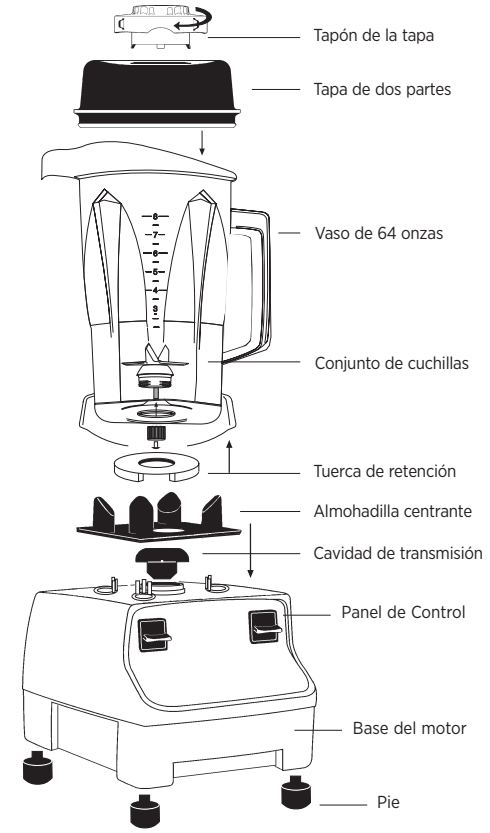
## ¡NOTAS IMPORTANTES!

**Vasos:**
Las licuadoras Drink Machine Advance están optimizadas para utilizarlas con un vaso Advance de 1.4 l de Vitamix. El uso de vasos Standard de Vitamix (2,0 l, 0,9 l) puede requerir ajustes de programación. Llame a Atención al Cliente de Vitamix o a su distribuidor para obtener más información. Fuera de Estados Unidos y Canadá, su máquina puede venir con una configuración diferente del vaso.




**Nota:** Los interruptores de su panel de control pueden lucir diferentes a esta ilustración.




**Nota:** Los interruptores de su panel de control pueden lucir diferentes a esta ilustración.

(utilice con vasos altos de 2 y 1,4 litros. No se utiliza con vasos Advance de 0,9 litros).

## ¡ADVERTENCIA!

Las cuchillas rotatorias pueden ocasionar lesiones graves. NO introduzca la mano en el vaso mientras el aparato esté funcionando.

**No** fuerce el bastón-compactador adentro del vaso. La fuerza excesiva puede ocasionar que el bastón-compactador se extienda demasiado adentro del contenedor y podría generar daños a las cuchillas.

**No** utilice el bastón-compactador viejo que posee una superficie recta y suave y sin "paso". El uso del modelo viejo puede ocasionar daños a las cuchillas.

**Al procesar líquidos o mezclas calientes:**

- La tapa con enganche de dos partes debe estar ajustada de forma segura en su lugar. No utilice la tapa de una pieza o una tapa sin enganche. Esto permite que el vapor escape naturalmente y evitará que la tapa se salga cuando la máquina se encienda.
- No empiece a procesar líquidos calientes a alta velocidad. Siempre empiece a procesar líquidos calientes a una velocidad baja, luego avance a una velocidad alta mientras la máquina esté funcionando.
- Sea precavido con los líquidos calientes. Pueden producirse salpicaduras de abajo de la tapa o el vapor que sale puede ocasionar escaldaduras.

**Bastón-compactador (no se utiliza con vasos Advance)**
El bastón-compactador, que se vende con las máquinas de dos velocidades Drink Machine, evita que se formen burbujas de aire durante el licuado y permite el procesamiento de mezclas congeladas muy espesas y/o difíciles de procesar. Mientras la máquina está funcionando, utilice el bastón-compactador para empujar los ingredientes contra las cuchillas.

**Utilizar el bastón-compactador:**

- Si las mezclas espesas dejan de circular, puede haber atrapado una burbuja de aire. Inserte el bastón-compactador a través de la tapa y remueva para liberar el atasco.
- Utilícelo solo con la tapa ajustada en su lugar, sacando el tapón de la tapa.
- El disco antisalpicaduras (cerca del tope del bastón-compactador) y la tapa evitan que el bastón-compactador choque contra las cuchillas cuando la tapa está cerrada correctamente.
- El vaso no debería estar más de ⅔ lleno cuando se utiliza el bastón-compactador.
- No utilice el bastón-compactador por más de 30 segundos consecutivos (para evitar el recalentamiento).
- Mantener el bastón-compactador recto permitirá que circulen ingredientes extra gruesos. Si no circulan, apunte el bastón-compactador hacia los lados o las esquinas del vaso.

## Piezas y características

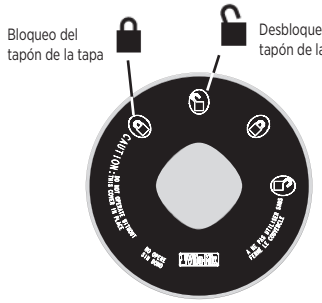



**FIGURA A**

Vista superior de la tapa mostrando los íconos de bloqueo

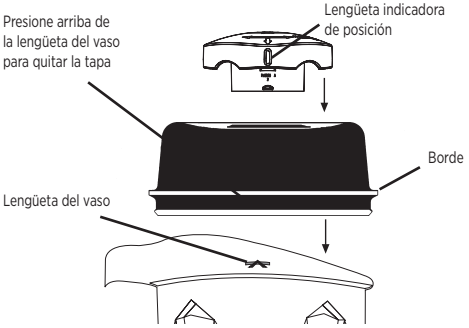



**FIGURA B**

**Tapa de dos piezas - Vaso de 64 oz (2,0 litros) (FIGURA B)**

La tapa de dos piezas es fácil de limpiar, así como de colocar y sacar.

- La tapa tiene un borde continuo que se engancha dentro de las lengüetas del vaso. Presione un lado del borde debajo de una lengüeta y, con la punta de los dedos, presione hacia abajo sobre la lengüeta opuesta para encastrar la tapa en su posición.
- Para quitar la tapa, coloque sus manos alrededor de ella y presione sus pulgares sobre una de las lengüetas del vaso. Presione y levante para sacar.
- Para asegurar el tapón de la tapa: **(FIGURA A)** Coloque el tapón de la tapa sobre la tapa y alinee en cualquier lengüeta indicadora de posición con un ícono de desbloqueo. Presione el tapón sobre la tapa y gire hasta que la lengüeta indicadora esté alineada con uno de los íconos de bloqueo. (Gire la tapa para asegurarse de que el tapón esté trabado adecuadamente; el pie del bloqueo debe estar sobre las ranuras de bloqueo de la tapa). La superficie inferior del tapón debería ajustarse contra la parte superior de la tapa.
- El tapón de la tapa puede quitarse utilizando el bastón-compactador o agregando ingredientes. Gire el tapón hacia el ícono de desbloqueo para quitarlo.

**PRECAUCIÓN: No utilice la tapa de una pieza cuando procese ingredientes calientes. No es para utilizar con un bastón-compactador.**

**Tapa de dos piezas - Vaso apilable de 48 oz (1,4 litros) (FIGURA C)**

La tapa de dos piezas es fácil de limpiar, así como de colocar, sacar y sellar.

- Presione la tapa sobre el vaso hasta que los enganches laterales encastren debajo del labio del vaso.
- Para quitar una tapa totalmente enganchada, apriete las lengüetas juntas a ambos lados del vaso y, luego, tire hacia arriba para sacar.
- El tapón de la tapa puede quitarse utilizando el bastón-compactador. Gire el tapón para ajustar o quitar.

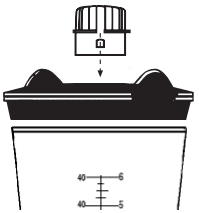


**FIGURA C**

- **Vasos de 32 oz (0,9 litros) (opcional)**
- Puede requerir nueva programación. Visite Vitamix.com para obtener más información.

## Paneles de control

# ¡NOTAS IMPORTANTES!

Las máquinas Vitamix vienen con diferentes opciones de control. Asegúrese de seguir las instrucciones para su modelo.

### Modelo Drink Machine Advance

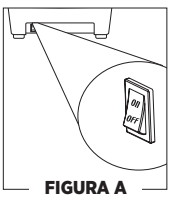



**FIGURA A**

1. **Interruptor de Encendido/Apagado:** Este es un interruptor iluminado. Cuando se enciende la luz, hay corriente. Ubicado al frente de la máquina debajo del panel de control (Figura A). El interruptor de encendido/apagado controla la alimentación al aparato. Mientras está enchufada, enciéndala para tener la máquina lista para licuar. Apague el interruptor de alimentación durante la noche o cuando no se use la máquina.
2. **Interruptor de Iniciar/Parar:** Oprima el interruptor de iniciar para activar la configuración de un programa y oprima de nuevo para detener un ciclo de licuado medio programado. Durante la operación, puede interrumpir un programa presionando el interruptor de Iniciar/Parar.
3. **Dial del programa:** Permite al usuario seleccionar un número de configuraciones preprogramadas. La máquina se apagará automáticamente al final del programa. Un programa solo puede activarse cuando el interruptor está encendido.
4. **Interruptor de pulso:** el interruptor de pulso puede utilizarse para refrescar rápidamente el contenido del vaso al oprimir el interruptor y mantenerlo presionado el tiempo que sea necesario. Un interruptor de pulso solo puede utilizarse cuando el interruptor está encendido.

### Modelo Drink Machine Two-Speed

1. **Interruptor de Encendido/Apagado:** Arriba para ENCENDIDO. Abajo para APAGADO.
2. **Interruptor de velocidad Alta/Baja:** Arriba para ALTA. Abajo para BAJA.

## ¡ADVERTENCIA!

**Al procesar líquidos calientes:**

- **NO exponga el vaso a temperaturas que superen los 210 °F (99 °C). NO exponga el vaso a líquidos o ingredientes calientes que superen los 210 °F (99 °C). No deje la licuadora sin supervisión cuando esté en uso. Sea precavido. El escape de vapor o las salpicaduras pueden producir escaldaduras. Nunca inicie en la velocidad más alta al licuar ingredientes calientes.**
- Cuando la máquina no está en uso, desenchufe la máquina del tomacorriente.
- Si detecta un cambio en el sonido de la máquina o si un objeto duro o extraño entra en contacto con las cuchillas, no sirva el contenido. Inspeccione su conjunto de cuchillas para detectar partes sueltas, melladas o faltantes. Si hay partes sueltas, melladas o faltantes, reemplace por un nuevo conjunto de cuchillas.
- Bloquee la tapa. Esto evitará que la tapa se vuele cuando la máquina esté activada.
- No deje que se sequen mezclas, líquidos o alimentos en el vaso. Enjuague después de usarlo. Los productos secos pueden trabarse alrededor de la cuchilla y debilitar/desgastar el sello de los rodamientos cuando se reinicie. No coloque vasos en el congelador.
- Las temperaturas extremadamente bajas, los ingredientes calientes y/o la acción inmediata rápida de la cuchilla pueden quebrar el vaso. Debido a la naturaleza de los materiales utilizados en vasos Advance, no se recomienda colocar en microondas o lavavajillas automático.

### Consejos para licuar

- Primero, coloque los líquidos y las comidas blandas en el vaso, luego los elementos sólidos y, por último, el hielo. La alta velocidad se recomienda para licuados de trabajo pesado.
- Coloque el vaso en la base del motor alineándolo sobre la almohadilla centrante anclada a la base. (El motor debe estar completamente detenido antes de colocar el vaso).
- Los vasos no deben utilizarse para materiales duros y secos. NO opere su máquina con un vaso vacío.
- Siempre utilice una tapa al licuar. Si licúa ingredientes calientes, la tapa debe estar enganchada de forma segura en su lugar. Cuando procese líquidos calientes, NO utilice una tapa que no se enganche o de una sola pieza.
- Enchufe la máquina al tomacorriente más cercano (si está desenchufada).
- Cuando haga mantecas de nuez, utilice el bastón-compactador para acortar el tiempo de procesamiento. Cuando licúe comidas a base de aceites, no procese por más de un minuto luego de que la mezcla comience a circular en el vaso. El procesamiento por períodos más prolongados puede causar daños al vaso y sobrecalentamiento del motor.
- Debido a la velocidad de licuado de la máquina, los tiempos de procesamiento se ven reducidos en gran medida en comparación con las máquinas de otros fabricantes. Hasta que se acostumbre a la velocidad, vigile su mezcla cuidadosamente para evitar licuar en exceso.
- **Protección automática contra sobrecargas:** el motor de su Vitamix está diseñado para protegerse a sí mismo del recalentamiento.Si el motor se apaga, presione el interruptor de Encendido/Apagado a la posición de Apagado. Gire el interruptor de encendido después de 5 minutos para verificar si la licuadora está reiniciada y lista para funcionar. La licuadora podría requerir hasta 45 minutos para reiniciarse.

### Uso

1. Según su modelo, realice lo siguiente:
   - Drink Machine Two Speed: asegúrese de que el interruptor Alta/Baja esté en la posición de Baja. Mueva el interruptor de Encendido/Apagado a la posición On. Al iniciar el licuado, cambie el interruptor de Alta/Baja [High/Low] a la posición de Alta. Cuando haya terminado de licuar, cambie el interruptor de Alta/Baja a la posición de Baja. Mueva el interruptor de On/Off [Encendido/Apagado] a la posición de Apagado.
   - Drink Machine Advance: mueva el interruptor de Encendido/Apagado a la posición de Encendido. Seleccione el programa deseado en el dial y, luego presione el interruptor Start/Stop [Iniciar/Detener] para activar las cuchillas.
2. Si la mezcla deja de circular, puede haber atrapado una burbuja de aire. Según su modelo, realice lo siguiente:
   - Drink Machine Two-Speed: inserte el bastón-compactador a través de la tapa durante el proceso de licuado.
   - Drink Machine Advance: presione Iniciar/Detener para detener el motor. Quite el contenedor de la base y revuelva o quite la mezcla de los costados del vaso hacia el centro usando una espátula de goma para quitar cualquier burbuja de aire de las cuchillas. Reemplace la tapa y siga licuando.
3. Luego de detener la licuadora, espere hasta que la cuchilla esté completamente detenida antes de retirar la tapa o el vaso de la base del motor.
4. Drink Machine Advance: para usar el interruptor de pulso para refrescar bebidas: Asegúrese de que la corriente esté encendida. Con el vaso sobre la base del motor, oprima el interruptor de pulso. Suelte el interruptor para detener el motor.
5. Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso.

**Programas de Drink Machine Advance**

Programa n. º 1: liviano simple
Tiempo de licuado 15 seg., velocidad máxima 49 %
- 12 oz a 24 oz Frappé/Frappuccino (50/50 de proporción líquido y hielo)
- 12 oz a 24 oz Cóctel helado simple o cargado (50/50 de proporción líquido y hielo)
- 12 oz a 24 oz Batido espeso granizado helado (50/50 de proporción líquido y hielo)

Programa n. º 2: liviano doble
Tiempo de licuado 21 seg., velocidad máxima 49 %
- 24 oz a 48 oz Frappé/Frappuccino (50/50 de proporción líquido y hielo)
- 24 oz a 48 oz Cóctel helado simple o cargado (50/50 de proporción líquido y hielo)
- 12 oz a 48 oz Batido espeso granizado helado (50/50 de proporción líquido y hielo)
- 12 oz a 16 oz Malteada espesa (25 % líquido y 75 % helado por porción terminada)

Programa n. º 3: batido espeso simple
Tiempo de licuado 26 seg., velocidad máxima 100 %
- 12 oz a 24 oz Batido frutal helado (50/50 de proporción fruta congelada y líquido)
- 12 oz a 24 oz Batido espeso y suave helado (50/50 de proporción líquido y hielo)

Programa n. º 4: batido espeso simple
Tiempo de licuado 32 seg., velocidad máxima 100 %
- Batido de 24 oz a 48 oz (50/50 de proporción fruta congelada y líquido)
- 24 oz a 48 oz Batido espeso y suave helado (50/50 de proporción líquido y hielo)

Programa n. º 5: licuado espeso
Tiempo de licuado 25 seg., velocidad máxima 87 %
- 16 oz a 20 oz Malteada espesa (25 % líquido y 75 % helado por porción terminada)

Programa n. º 6: difícil de licuar
Tiempo de licuado 45 seg., velocidad máxima 100 %

**Mejor calidad de licuado y rendimiento de la máquina - Rangos de temperatura de los ingredientes:**
Temperatura de refrigeración: 38 °F (3,3 °C) Nota: no se recomienda licuar ingredientes refrigerados a una temperatura de 41 °F (5 °C) o superior.
Temperatura de congelamiento: 0 °F (-17,7 °C) Nota: no se recomienda licuar ingredientes a una temperatura menor a 0 °F (-17,7 °C).

## Programación

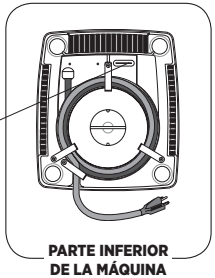
La Drink Machine Advance® está preprogramada con configuraciones optimizadas para el vaso Advance®. Los programas pueden personalizarse utilizando un chip de programación o un kit de software de programación de Vitamix®. Llame a su distribuidor o a Atención al Cliente para obtener más información. A pesar de que su máquina viene predeterminada de fábrica con los programas, siga estas instrucciones cuando utilice un chip de programación personalizado.

### Programar con un chip de personalización

1. Encienda la máquina usando el interruptor On/Off [Encendido/Apagado] ubicado al frente de la máquina, debajo del panel de control.
2. Quite el vaso y levante el frente de la máquina para poder ver el puerto de programación inferior. Mirando al frente de la máquina, inserte el chip de programación personalizada con las barras de contacto plateadas hacia arriba y las palabras "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" [Este lado mira hacia el frente de la máquina] hacia usted en el puerto ubicado debajo del área de la etiqueta.
3. El interruptor de Encendido/Apagado parpadeará durante la programación. Dentro de 5 segundos, los seis programas predeterminados se reprogramarán. El interruptor de Encendido/Apagado dejará de parpadear cuando la programación esté completa.
4. Quite el chip de programación, colóquelo en su empaque original y guárdelo en una ranura segura y fácilmente accesible.
5. Coloque la máquina nuevamente sobre sus pies y reemplace el vaso.

**Puerto de programación** **Restablecer los programas predeterminados a las configuraciones originales de fábrica**

Para restablecer, mientras mantiene el interruptor de Pulso hacia abajo, encienda la máquina con el interruptor de Encendido/Apagado. El interruptor de Encendido/Apagado parpadeará para confirmar el restablecimiento de fábrica en progreso.




**PARTE INFERIOR DE LA MÁQUINA**

## ¡NOTAS IMPORTANTES!

* Asegúrese de escurrir el agua excedente del trapo o de la esponja cuando limpie alrededor de los controles o cualquier parte eléctrica.
** Para prolongar la vida del vaso, Vitamix® recomienda utilizar jabones con bajo Ph balanceado, así como un detergente líquido para lavavajillas (Ivory Liquid®).
*** Solución desinfectante recomendada: 1,5 tsp. 7,4 ml de blanqueador industrial o doméstico en 2 litros de agua.

**Productos de limpieza:** no utilice agentes de limpieza abrasivos o blanqueador concentrado al limpiar. No utilice limpiadores que contengan desinfectantes cuaternarios en los recipientes.

**Limpieza:** los interruptores pueden tornarse pegajosos por el uso. Desenchufe la máquina y utilice un trapo mojado y con detergente suave para limpiar alrededor de los bordes de las paletas del interruptor hasta que funcionen con soltura. Limpie cuidadosamente, cuidando de que no se infiltre agua u otros líquidos en el interruptor. Seque con un trapo de algodón suave.

### Base del motor/panel de control

1. **Desconecte el cable de alimentación.**
2. Lave cuidadosamente la superficie externa con un trapo de algodón suave humedecido con una solución suave de agua tibia y detergente no abrasivo o rociador líquido no abrasivo. **Nunca sumerja la base del motor en agua u otros líquidos.**
3. Limpie a fondo los interruptores para que puedan funcionar sin problemas. Pueden tornarse pegajosos por el uso. Desenchufe la máquina y utilice un trapo mojado* y con detergente suave para limpiar alrededor de los bordes de las paletas del interruptor hasta que funcionen con soltura. Mueva los interruptores para adelante y para atrás algunas veces para aflojar cualquier residuo seco que se encuentre debajo. Dejar los interruptores pegajosos hará que estos se dañen o se quemen. Limpie cuidadosamente, cuidando de que no se infiltre agua u otros líquidos en el interruptor.
4. Seque con un trapo de algodón suave.

### Tapa

Separe la tapa y el tapón. Lave en agua tibia enjabonada. Enjuague bajo el agua corriente y seque. Volver a armar antes de usar.

### Recipiente y tapa

Para una vida máxima del vaso, no lo lave en un lavavajillas.

1. Para limpiarlo: Llene 1/4 del vaso con agua caliente (43 °C) y agregue unas gotas de líquido para lavavajillas.** Coloque nuevamente el vaso en la base del motor e inserte firmemente la tapa de dos piezas. Haga funcionar el aparato durante 30 segundos. Vacíe el vaso. Repita este paso.
2. Para enjuagar: llene 3/4 del vaso con agua caliente (43 °C) y no agregue jabón. Coloque nuevamente el vaso en la base del motor e inserte firmemente la tapa de dos piezas. Haga funcionar el aparato durante 30 segundos. Vacíe el vaso.
3. Si queda algún residuo sólido, quite el conjunto de cuchillas y lave todas las piezas del vaso con agua tibia y jabón. Enjuague y seque. Vuelva a ensamblar antes del siguiente paso. No moje el conjunto agitador de cuchillas.
4. Para desinfectar: si se ha quitado todo el residuo sólido después del Paso 2 o después de completar el Paso 3, llene 3/4 del vaso con una mezcla de solución desinfectante.*** Coloque nuevamente el vaso en la base del motor e inserte firmemente la tapa de dos piezas. Ponga en funcionamiento el aparato a velocidad Alta por 30 segundos. Apague el aparato y deje que la mezcla permanezca en el vaso por un tiempo adicional de 1½ minuto. Tire la mezcla.
5. Coloque el vaso en la base del motor y hágalo funcionar vacío por 5 segundos más. No enjuague después de la desinfección. Permita que el vaso se seque al aire.

| **Problemas:** | **Posibles acciones:** |
|---|---|
| • Mayor vibración<br>• Fuga de la parte inferior del vaso<br>• Mayor ruido en el vaso | **a.** Verifique el conjunto de cuchillas para detectar componentes sueltos, dañados o mellados y reemplace.<br>**b.** Ajuste la tuerca de retención con la llave de tuercas de retención, girando en sentido horario hasta que bien ajustada. |
| • La máquina no funciona | **a.** Vuelva a verificar para asegurarse de que el cable de alimentación esté firmemente dentro del tomacorriente.<br>**b.** Verifique para asegurarse de que los interruptores estén limpios y se muevan con soltura.<br>**c.** El protector térmico puede haber apagado la máquina. Si el motor se apaga, presione el interruptor de Encendido/Apagado a la posición de Apagado. Gire el interruptor de encendido después de 5 minutos para verificar si la licuadora está reiniciada y lista para funcionar. La licuadora podría requerir hasta 45 minutos para reiniciarse. |
| • Mucho ruido de las cuchillas<br>• Las cuchillas no giran | **a.** La cavidad de transmisión puede estar rota. Verifique si hay una grieta fina en el centro, o dientes desgastados, reemplace con una nueva cavidad de transmisión (elemento n.º 891). Las instrucciones están incluidas con la pieza.<br>**b.** Los rodamientos de la cuchilla necesitan reemplazarse. Gire las cuchillas usando el acanalado de accionamiento en la parte inferior del vaso. Si las cuchillas giran con soltura sin resistencia, reemplace el conjunto de cuchillas. |
| • La máquina no funciona cuando se activa el interruptor Start/Stop [Iniciar/Detener] | Verifique el interruptor de Iniciar/Detener para asegurarse de que esté en la posición de encendido. Nota: El interruptor de Iniciar/Detener se ilumina cuando se enciende la corriente. |
| • La máquina funciona de forma irregular<br>• La configuración seleccionada inicia el programa incorrecto | **a.** Apague la máquina y vuelva a prenderla para restablecer la programación.<br>**b.** Restablezca la máquina a sus configuraciones originales de fábrica. |

**Si no puede arreglar su máquina con estas sugerencias,** encontrará ayuda técnica disponible si llama al Soporte Técnico de Vitamix® al +1 800 886 5235. Si compró su equipo fuera de EE. UU., contáctese con su distribuidor Vitamix local o comuníquese con la División Internacional de Vitamix llamando al +1 440 782 2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para ponerse en contacto con un distribuidor de su país. Para obtener ayuda en línea, visite www.vitamix.com/commercial.

## ¡NOTAS IMPORTANTES!

**NOTA:** el protector térmico puede apagar el motor para protegerlo del recalentamiento. Para reiniciar, espere que el motor se enfríe con la corriente apagada (hasta 45 minutos). Puede acelerar el proceso de enfriamiento colocando la base del motor en un lugar fresco. Primero, desenchúfelo. Para acelerar el proceso, intente hacer circular el aire con una aspiradora o un ventilador apuntando a la parte inferior de la base. Cuando el protector térmico apague el motor, revise sus técnicas de procesamiento y sus instrucciones.
Sus recetas pueden ser demasiado espesas (agregue líquido), procesarse por demasiado tiempo a una configuración de velocidad muy lenta, o tener demasiados ingredientes en ellas. Si el motor parece recalentarse pero el protector térmico no ha apagado la máquina, detenga la máquina y quite el vaso de la base.

***DISTRIBUTED BY***


**JB Prince Company, Inc.**

**ADDRESS** 36 East, 31st Street., 11th Floor, New York, NY 10016
**LOCAL** (212) 683 - 3553
**TOLL FREE** (800) 473 - 0577
**FAX** (212) 683 - 4488
**EMAIL** customerservice@jbprince.com
**WEBSITE** jbprince.com


Vitamix COMMERCIAL


©2017 Vita-Mix® Corporation. Ninguna parte de esta publicación puede reproducirse o transmitirse de ninguna manera ni por ningún medio, ni almacenarse en una base de datos o sistema de recuperación sin la autorización escrita de Vita-Mix® Corporation.



123376_REV A 2/17 ENG/FC/SPA