











POWER-PREP™

VM0247

SYMBOLS

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

SPECIFICATIONS

Voltage:	120 V	Height:	7.7 in / 19,6 cm
Frequency:	50 Hz - 60 Hz	Depth:	11.8 in / 29,9 cm
Current:	15 A	Width:	8.7 in / 22,1 cm

U.S. Patent: vitamix.com/patents



VITA-MIX® CORPORATION

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING - READ ALL INSTRUCTIONS



Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time.

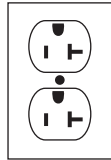
ALWAYS use a grounded 20A outlet.

NEVER remove the ground.

NEVER use an adapter.

NEVER use an extension cord.

NEVER plug the appliance into a timer or an outlet controlled by a switch.



20A Outlet



ALWAYS turn off AND unplug the appliance when not in use and before assembling, disassembling, moving, cleaning, and storing.

NEVER immerse the power cord, power plug, or motor base in water or any other liquid.

If the appliance becomes submerged, unplug immediately.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

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



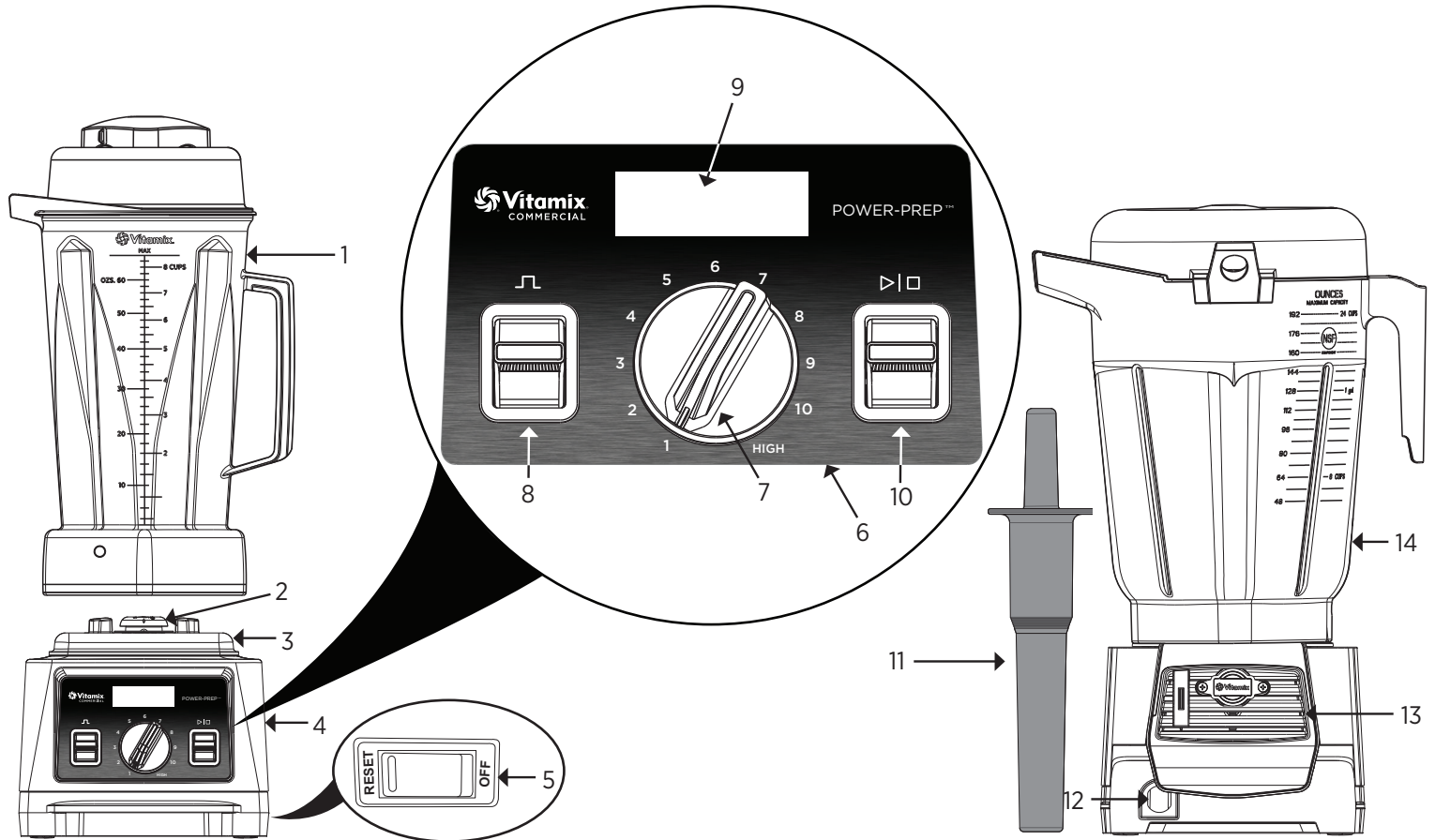
1. THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.
2. The instructions appearing in this manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Remove and discard packaging materials, the power plug cover, and promotional labels before using the appliance for the first time.
5. NEVER unplug the appliance by pulling on the cord. To unplug the appliance, grasp the power plug and pull from the outlet.
6. Blades are sharp. Handle carefully. Keep out of reach of children.
7. NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blending blades. Check the blending blades prior to each use and replace if damaged.
8. NEVER tighten the acorn nut (on the top of the blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.
9. NEVER place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
10. This appliance has a 20A plug which will only fit into a 20A receptacle. If it does not fit, contact a qualified electrician. NEVER modify the plug in any way.
11. A dedicated 20 amp GFCI outlet per appliance is required. DO NOT use an adapter to change from 20 amp to 15 amp plug type. Contact a qualified electrician to have the correct receptacle installed following local electrical codes before using this appliance.
12. NEVER allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted. Keep the cord out of reach from children.
13. Parts will become hot with extended use. NEVER touch surfaces that may be hot, including the motor base socket of the drive spline after use.
14. ALWAYS ensure the appliance is completely and properly assembled before use.
15. ALWAYS ensure the appliance is unplugged from the power outlet before cleaning the motor base or centering pad, or touching parts that move.

IMPORTANT SAFEGUARDS


16. NEVER use attachments other than those provided with the appliance or offered separately from Vitamix. The use of attachments not sold or recommended by Vitamix may cause fire, electric shock, or injury and will void the warranty.
17. Alteration or modification of any part of the appliance, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury and will void your warranty.
18. NEVER fill the container above the marked "MAXIMUM CAPACITY" line to avoid risk of injury caused by damage to the lid and container.
19. ALWAYS operate the appliance with the lid and lid plug firmly in place. NEVER remove the 2-part lid while the blades are rotating. Only remove the lid plug to add ingredients and to use the tamper.
20. When blending hot liquids or ingredients in the container, use caution; spray or escaping steam may cause burns. NEVER fill the container above the marked "MAXIMUM CAPACITY" line.
21. ALWAYS begin processing on the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
22. Extreme caution must be used when moving an appliance or container filled with hot oil or other hot liquids; spray or escaping steam may cause burns.
23. NEVER remove ingredients from the appliance during operation. Ensure the motor has completely stopped and the container removed from the motor base before removing any ingredients.
24. If food becomes lodged around the blending blade, remove the container from the motor base, and use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blending blade is sharp.
25. If the blend is not processing when blending dry, thick, or heavy mixtures, stop operation, remove the container from the motor base, and use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blending blade is sharp. Allow the motor to cool for 1 minute before turning the appliance back on.
26. NEVER operate the appliance without the centering pad installed properly underneath the container.
27. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from all moving parts during operation to reduce the risk of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the container has been removed from the motor base.
28. Strictly follow the care and cleaning instructions provided in this manual.
29. NEVER allow the blending blade to soak in water.
30. NEVER use the appliance for anything other than its intended use.
31. NEVER use outdoors or on moving vehicles or boats.
32. NEVER leave the working area when the appliance is in use.
33. NEVER leave any foreign object, such as spoons, forks, or knives, in the container as this will damage the blades and other components when starting the appliance and may cause injury.
34. If during use, the sound of the appliance changes or if a hard or foreign object comes into contact with the blades. NEVER serve the food being made with the appliance.
35. NEVER expose the container to temperatures or ingredients over 210°F (99°C).
36. NEVER place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container to reduce the risk of injury.
37. NEVER attempt to place a container on an operating motor base or operate a motor base without a container properly in place.
38. ALWAYS operate the Vitamix appliance with the lid in place and securely attached.
39. Regularly inspect the power cord, power plug, and the appliance for any damage. NEVER operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.vitamix.com or call Vitamix Commercial Technical Support at 1.800.886.5235 (International: 1.440.782.2450) or email commercialts@vitamix.com at once for examination, repair, replacement, or adjustment.
40. Any repair, servicing, or replacement of parts must be performed by Vitamix or an authorized Vitamix Commercial Distributor/Service Provider in your country.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES



PARTS AND FEATURES

1. **Culinary Container** - Holds the ingredients to be processed and houses the blending blade assembly in the bottom of the 64 oz container. The blending blade assembly includes a precision-hardened stainless steel blade with two sets of enclosed double-sealed steel ball bearings for maximum durability. This blade assembly helps to homogenize every blend more effectively.
2. **Drive Socket** - Connects to the drive spline in the blade base to rotate the blade.
3. **Centering Pad** - Attaches to the motor base and is where the container rests.
4. **Motor Base with Control Panel** - Contains the motor and control panel assembly to process blends in a short time frame when combined with the container and blade design.
5. **On/Off Switch** - Controls the power to the appliance and is located on the right side near the back of the motor base at the bottom. While plugged in, press the On/Off Switch to RESET to ready the appliance for blending. Press the On/Off Switch to OFF when not in use. The switch is also a 20 Amp Circuit Breaker. In the event a short circuit condition is detected, the circuit breaker will trip to an intermediate trip state.
6. **Control Panel** - Provides multiple user features. See Items 7-10 for more details.
7. **Variable Speed Dial** - Provides manual speed control from Variable 1 (slowest) to HIGH (highest).
8. **Pulse Switch** -  Provides the ability to perform a controlled blend at the speed on the Variable Speed Dial by holding the switch; release to stop the pulse operation. Holding the Pulse Switch for 5 seconds while switching the On/Off Switch to RESET provides access to the Diagnostic Menu and each subsequent press displays the next Diagnostic Menu screen.
9. **Display Window** - Displays a variety of operation messages. See “Operating the Appliance” on page 7. For Diagnostic Menu details, see page 9.
10. **Start/Stop Switch** - Begins the rotation of the blending blade inside the container after pressing the switch once. Press the switch again to stop the appliance and the rotation of the blending blade inside the container. Pressing the Stop/Start Switch also exits the Diagnostic Menu.
11. **Tamper** - Keeps ingredients moving around and through the blades when processing thicker mixtures.
12. **Power Cord Connection** - Attaches the power cord permanently to the motor base.
13. **Rear Vent Cover** - Encloses the back vent to circulate air and cool the motor. Do not remove.
14. **Big Batch Container** - Holds the ingredients to be processed and houses the blending blade assembly in the bottom of the 1½ gallon container. The blending blade assembly includes a precision-hardened stainless steel blade with two sets of enclosed double-sealed steel ball bearings for maximum durability. This blade assembly helps to homogenize every blend more effectively.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules and Innovation, Science and Economic Development Canada's license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Changes or modifications not expressly approved by Vitamix could void the user's authority to operate the equipment.

Note: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures: 1) Reorient or relocate the receiving antenna. 2) Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. 3) Increase the separation between the equipment and receiver. 4) Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

To ensure compliance with FCC and ISED RF exposure requirements this device must be installed to provide a minimum of 20cm between the device and people.

USE

! WARNING



BLADES ARE EXTREMELY SHARP; handle with care to avoid injury.

Check the blades daily for loose, nicked, or missing parts.

NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blending blades. Check the blending blades prior to each use and replace if damaged.

Avoid running the appliance with the container empty.

NEVER place the container in the microwave or freezer. Extreme temperatures combined with hot ingredients and/or the immediate rapid action of the blade may crack the container.

NEVER start the motor before the container is in place.

NEVER shake or rattle a container while in use.

NEVER remove the container before the appliance has come to a complete stop. Removing or replacing the container while the drive socket is still rotating will strip the drive spline "teeth."

ALWAYS remove the container from the motor base before removing the container contents to avoid accidental starting of the appliance.

NEVER bang the container against a surface to loosen the ingredients.

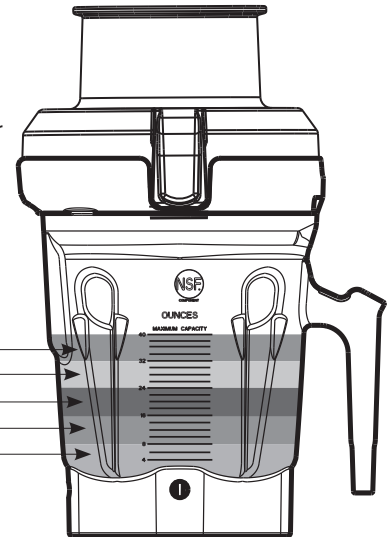
ALWAYS use a rubber spatula to remove thick mixtures from the container to prevent scratching the container.

Blending Tips

- Place liquids and soft foods in the container first and solid items last.
- Although not necessary for processing, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measuring of ingredients.
- The use of thawed or partially thawed ingredients for optimal processing is recommended.
- For the best frozen sorbet type recipes, keep frozen ingredients at no colder than 0°F (-18°C). If a recipe freezes up, use the tamper to complete processing.
- Consider adding more liquid if your recipes are too thick or reduce the recipe volume to improve processing.
- If the temperature indicator is flashing and MOTOR WARM or MOTOR HOT is displayed, refer to the Troubleshooting section of this manual on page 10.
- The maximum capacity is equivalent to the ounces (liters) listed on the container, i.e., 40 oz (1.2 L), and is substantially less with thick mixtures.

The Accelerate™ Container shown is also compatible with the Power-Prep

Ice & Frozen
Ingredients
Fruits & Veggies
Leafy Greens
Dry Goods
Liquids



USE

OPERATING THE APPLIANCE

1. Plug the appliance into the nearest outlet.
2. Press the On/Off Switch on the lower right side of the motor base (see page 4 for location) to the RESET position.
3. The Vitamix logo, software version, and READY screen will display.
NOTE: The screen will display at half brightness when not used for 4 seconds and then switch to the bouncing Vitamix Vortex screen after an additional 4 seconds into Sleep Mode. To exit Sleep Mode, press the Start/Stop Switch or Pulse Switch to prepare the next blend.




4. Load the container according to the Vitamix recipe directions or the Ingredient Load Order illustration on page 6.

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

5. Place the lid onto the container:
 - Push down on the lid until the two tabs snap onto the lip of the container.
 - Insert the lid plug and rotate to lock it into the lid.

6. Place the container with lid onto the motor base and Ready will display.


NOTES:

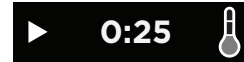
- Displays  on the control panel and the appliance will not operate until a compatible container is properly positioned on the motor base.



- The appliance will run without a lid on the container, but a lid **MUST** be attached to contain the ingredients during processing.


7. Turn the dial counterclockwise to Variable Speed 1.

8. Press Start/Stop  and the blades will begin to turn. The timer will count the minutes and seconds that the blend has been processing.



9. Rotate the dial between Variable Speed 1 and HIGH during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.
10. Use the tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.

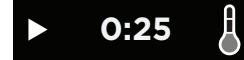
IMPORTANT! Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes. Use the tamper that was supplied with your appliance.

11. Press and hold the Pulse Switch  for a quick increase in the blade speed (the speed may need to be increased on the Variable Speed Dial first). Release the Pulse Switch to stop blending.

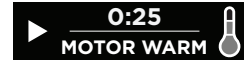


12. The thermometer graphic provides motor temperature information during operation:

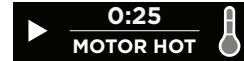
- Highlights only the first bar of the thermometer during normal operation.



- Flashes the second bar of the thermometer and “MOTOR WARM” to indicate the motor is approaching overheating. To avoid overheating, increase to Variable Speed HIGH or add more liquid to make the blend thinner.



- Flashes the top bar of the thermometer and “MOTOR HOT” to indicate the motor has overheated prior to shut down. If the temperature indicator appears, refer to the Troubleshooting section of this manual on page 10.



13. At the end of the blend, press Start/Stop  to stop the appliance.

CAUTION

- NEVER tighten the acorn nut (on top of blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.
- To avoid product damage, NEVER use unapproved cleaning methods inconsistent with these instructions.
- NEVER use abrasive cleaning agents, concentrated bleach, automatic dishwashing detergents, oven cleaners, or scouring pads.
- NEVER put the power cord, power plug, or motor body in water or other liquid.
- NEVER clean the appliance with a water jet or steam cleaner.
- Ensure equipment set on the motor base is dry to avoid water running into the motor body when attached.
- Unplug the appliance and wring excess water out of the cloth or sponge before cleaning around the controls or any electrical part.
- Sharp objects will scratch the display window. Keep these objects away from the display window.

Parts in contact with food shall be cleaned after every use. See below for instructions on cleaning container, blending blade assembly, and lid.

BLENDING BLADE ASSEMBLY

- The blending blade does not need to be removed for normal cleaning.
 - NEVER allow the blending blade to soak in water.
1. Inspect the blending blade assembly by removing it from the container using the Vitamix Retainer Nut Wrench (sold separately).
 2. Carefully wash the blending blade in warm, soapy water, rinse, and let air dry.
 3. Inspect the blending blade and check for loose, nicked, or damaged blades. NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blades; replace immediately.
 4. Inspect the drive spline (inserts into the motor base drive socket to turn the blade) and ensure the teeth are not damaged. If damaged, replace the blade assembly immediately.
 5. Inspect the retainer nut and ensure it is tightly secured. NEVER tighten the acorn nut (on the top of blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.

MOTOR BASE WITH CONTROL PANEL

- NEVER scratch or scrub the display window on the control panel.
 - NEVER immerse the motor base in water or other liquid.
1. Use a soft cloth to wipe the display window clean.
 2. Unplug the power cord and gently wash the remaining outside surface with a damp soft cloth moistened with a mild solution of warm water and non-abrasive detergent or liquid spray cleaner. Dry with a soft cloth.
 3. Remove the centering pad and wash in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry.
 4. Reassemble the centering pad flat on the motor base.

CONTAINER

- ALWAYS rinse the container immediately after use. Dried product may lock around the blade and weaken/tear the bearing seal when restarted.
 - The blending blade does not need to be removed for normal cleaning. See the “Blending Blade Assembly” section if cleaning is desired.
 - The Accelerate, Big Batch, and Culinary Containers have been designed to be chemical resistant and dishwasher safe with a maximum temperature of 210°F (99°C). However, to maximize container life, hand-wash all container parts in warm soapy water, rinse, and then dry.
1. Wash the container by filling half full with warm water and adding a couple of drops of dish soap. Return the container to the motor base and firmly install the lid. Run the appliance on HIGH speed for 30 seconds. Rinse and drain all pieces.
 2. Sanitize after washing by filling the container ¾ full with a sanitizing solution*. Return the container to the motor base and firmly install the lid. Run the appliance on HIGH speed for 30 seconds. Turn the appliance off and allow the solution to stand in the container for an additional 1.5 minutes. Pour out the solution. Return the container to the motor base and run appliance empty for an additional 5 seconds. Do not rinse after sanitizing. Allow the container to air dry with the lid off to avoid trapping moisture. If desired, rinse immediately before the next use.

* Recommended sanitizing solution:
1.5 tsp (7.4 mL) household bleach in 2 qt (1.9 L) water.

TROUBLESHOOTING

DIAGNOSTIC MENU

The Power-Prep has a Diagnostic Menu to access the appliance software version, container, motor, uptime, and fault information.

1. Plug the appliance into the nearest outlet.
2. While pressing and holding the Pulse Switch for 5 seconds, press the On/Off Switch on the lower right side of the motor base (see page 4 for location) to the RESET position.
3. The Diagnostic screen will display:

DIAGNOSTICS

4. Use the Pulse Switch to advance through the Diagnostic Menu screens:

- Firmware Version Screen

C: X.X N:X.X U:X.X

- Container Information Screen

- Container Description
- Runtime
- # of Blends

**Container:
Runtime: 15:39
of Blends: 124**

- Motor Information Screen

- Base Runtime
- Motor Runtime
- Motors Serviced

**Unit Runtime: 1:33:48
Motor Runtime: 0:52
Motor Serviced: 0**

- Unit Up Time Screen

- Up Time
- Sleep Time
- Power Cycles

**Unit Uptime: 4:10:48
Sleep Time: 8:52
Power Cycles: 124**

- Fault History - the last 6 faults;
newest first

**1. 108974 4. 108974
2. 108965 5. 108965
3. 108968 6. 108968**

5. To exit the Diagnostic Menu, press the Start/Stop ▷|◻ Switch.

The Power-Prep has an Alert/Service Log customers can review to determine the key issues/cause of failure/shutdown. Document the error code number and contact Vitamix Commercial Technical Support for resolution.

1. Indicates an error has occurred; for temperature-related faults, the “ERROR!” wording is replaced with “OVERHEAT!”
2. Error code number
3. Warning icon indicating user attention is required



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	REMEDY
<ul style="list-style-type: none"> • Loud noise from appliance container blade area • Container blades do not spin • Increased vibration • Leaking from the bottom of the container 	<ul style="list-style-type: none"> • Broken or worn drive socket. Replace (Item #000891). Instructions are included with part. • Check blade assembly for loose, damaged or nicked components and replace. • Tighten retainer nut with the Vitamix Retainer Nut Wrench moving clockwise until it is tight. • Inspect the container for a cracks; replace if damaged.
<ul style="list-style-type: none"> • Loud grinding noise from the appliance motor 	<ul style="list-style-type: none"> • Damaged motor bearings. The appliance may need to be repaired.
<ul style="list-style-type: none"> • Appliance will not run • Display window does not say “Ready” 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure the power cord is firmly plugged into the power outlet. • Ensure the Smart Container is properly placed on the motor base. • Ensure the On/Off Switch is in the RESET position. • Turn the On/Off Switch to OFF, pause, then to RESET, to reboot the electronics.
<ul style="list-style-type: none"> • Appliance does not work when first tried 	<ul style="list-style-type: none"> • The motor base may have been in sleep mode. Pressing the Start/Stop Switch or the Pulse Switch should start the motor. • Ensure the Smart Container is placed on the motor base.
<ul style="list-style-type: none"> • Appliance is running irregularly • Appliance works but no information displayed on screen 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the On/Off Switch to OFF, pause, then to RESET, to reboot the electronics. • Try plugging the appliance into a new outlet.
<ul style="list-style-type: none"> • A fault is displayed on the screen • Temperature indicator appears on the display window 	<ul style="list-style-type: none"> • The shutdown temperature has been exceeded. Allow the motor to cool for 5-15 minutes before turning the appliance back on. • The warning temperature has been exceeded. Allow the unit to cool on its own or perform a cooling cycle: <ol style="list-style-type: none"> a) Remove the container from the motor base. b) Place a container with about 16 oz of water on the motor base. c) Run the motor at Variable Speed HIGH to assist in cooling down the motor. Let the appliance run for 60 seconds and then select the Start/Stop Switch. d) Consider adding more liquid if your recipes are too thick or reduce the recipe volume to improve processing and reduce overheating conditions. • Record the error codes and consult Vitamix Commercial Technical Support or a local Vitamix Distributor for assistance.
<ul style="list-style-type: none"> • Appliance stops in the middle of its blend cycle and resets • Display window reads “READY” 	<ul style="list-style-type: none"> • Plug the appliance into its own dedicated outlet.

WARRANTY AND SERVICE

LIMITED WARRANTY

IMPORTANT RESTRICTION: VITA-MIX® CORPORATION (hereinafter ‘Vitamix’) MAY RESTRICT WARRANTY SERVICE FOR OUR PRODUCTS TO THE COUNTRY WHERE VITAMIX OR ITS AUTHORISED DISTRIBUTORS ORIGINALLY SOLD THE PRODUCT.

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

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

1. Periodically inspect the drive socket for visible wear and tear, cracks or breaks to the socket. If damage is found, replace the drive socket. To purchase a replacement drive socket, contact Vitamix Corporation 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 at least before use daily to make sure it turns without hesitation or doesn't spin too freely. If the blade hesitates or spins too freely, contact Vitamix at 1-800-437-4654 for warranty information or a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorized Vitamix Distributor, or call the Vitamix International Division at +1.440.782.2450 or email international@vitamix.com for a distributor near you.
3. NEVER run the machine without the centering pad properly placed on the motor base. Vitamix warrants to the original end-user (proof of purchase required) purchased in the U.S.A., that this Vitamix blender (hereinafter the “Equipment”) is free from defects in material and workmanship for the warranty periods applicable to the Equipment as described herein and subject to the conditions set forth below.

Motor Base

Vitamix warrants to the original end-user that:

- If the motor base (the Equipment) fails within thirty (30) days from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law, Vitamix will replace the motor base without charge.
- If the motor base (the Equipment) fails after thirty (30) days but within one (1) year from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law, due to a defect in materials or workmanship, Vitamix will assume the cost of all parts and labor necessary to repair the motor base.
- If the motor base (the Equipment) fails after one (1) year, but within 700 hours or four (4) years from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law, whichever comes first, Vitamix assumes the cost of the parts deemed necessary to repair the base.

Container

The container (the Equipment) is warranted against defects in material and workmanship for 120 hours or 1 year from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law, whichever comes first. Vitamix will replace the components without charge.

Lid, Blade Assembly, and Drive Socket

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

Conditions

- This Warranty does not cover damage resulting from use of the blender outside of the country where it was sold and built to be used, and Warranty service may be restricted to the country where Vitamix or its authorized distributors originally sold the Vitamix blender.
- The warranties contained herein run only to the original end-user and are not transferable. To make a warranty claim, proof of purchase is required.
- This warranty is the sole remedy of the purchaser and sets forth the only obligations of Vitamix and does not cover normal wear-and-tear, abuse, misuse, negligent use, alteration of the motor base or container, or exposure to extreme conditions and is only valid if the Equipment is used in accordance with the accompanying instruction booklet (which may also be accessed at www.vitamix.com).

WARRANTY AND SERVICE

- This warranty is void in the event that repairs to the Equipment are performed by someone other than Vitamix or an authorized Vitamix Service Center. Vitamix will not be responsible for the cost of any unauthorized repairs.
- The removal of the data label containing serial number information will void your warranty.
- The sole obligation of Vitamix under this warranty is to repair or replace the warranted part or parts as determined exclusively by Vitamix.

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

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

No employee of Vitamix or any other person is authorized to make any warranty in addition to or amendment of the warranties made herein.

How to Obtain Warranty Coverage and Repair

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

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

Customer is responsible for in-bound freight costs for warranty service.

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

How to Ship the Equipment to Vitamix for Service

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

POWER-PREP™

VM0247

SYMBOLES

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

SPÉCIFICATIONS

Tension :	120 V	Hauteur :	19,6 cm / 7,7 po
Fréquence :	50 Hz - 60 Hz	Profondeur :	29,9 cm / 11,8 po
Courant :	15 A	Largeur :	22,1 cm / 8,7 po

Brevet américain : vitamix.com/brevets



VITA-MIX® CORPORATION

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT - VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

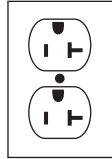
TOUJOURS utiliser une prise de 20 A avec mise à la terre.

NE JAMAIS enlever la mise à la terre.

NE JAMAIS utiliser un adaptateur.

NE JAMAIS utiliser de rallonge.

NE JAMAIS brancher l'appareil dans une minuterie ou une prise contrôlée par un interrupteur.



Prise de 20 A



TOUJOURS éteindre ET débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.

N'IMMERGEZ JAMAIS le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Si l'appareil est immergé, le débrancher immédiatement.

Le non-respect de ces instructions peut causer la mort ou une décharge électrique.

Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement et n'est pas destiné à être utilisé à des fins domestiques.



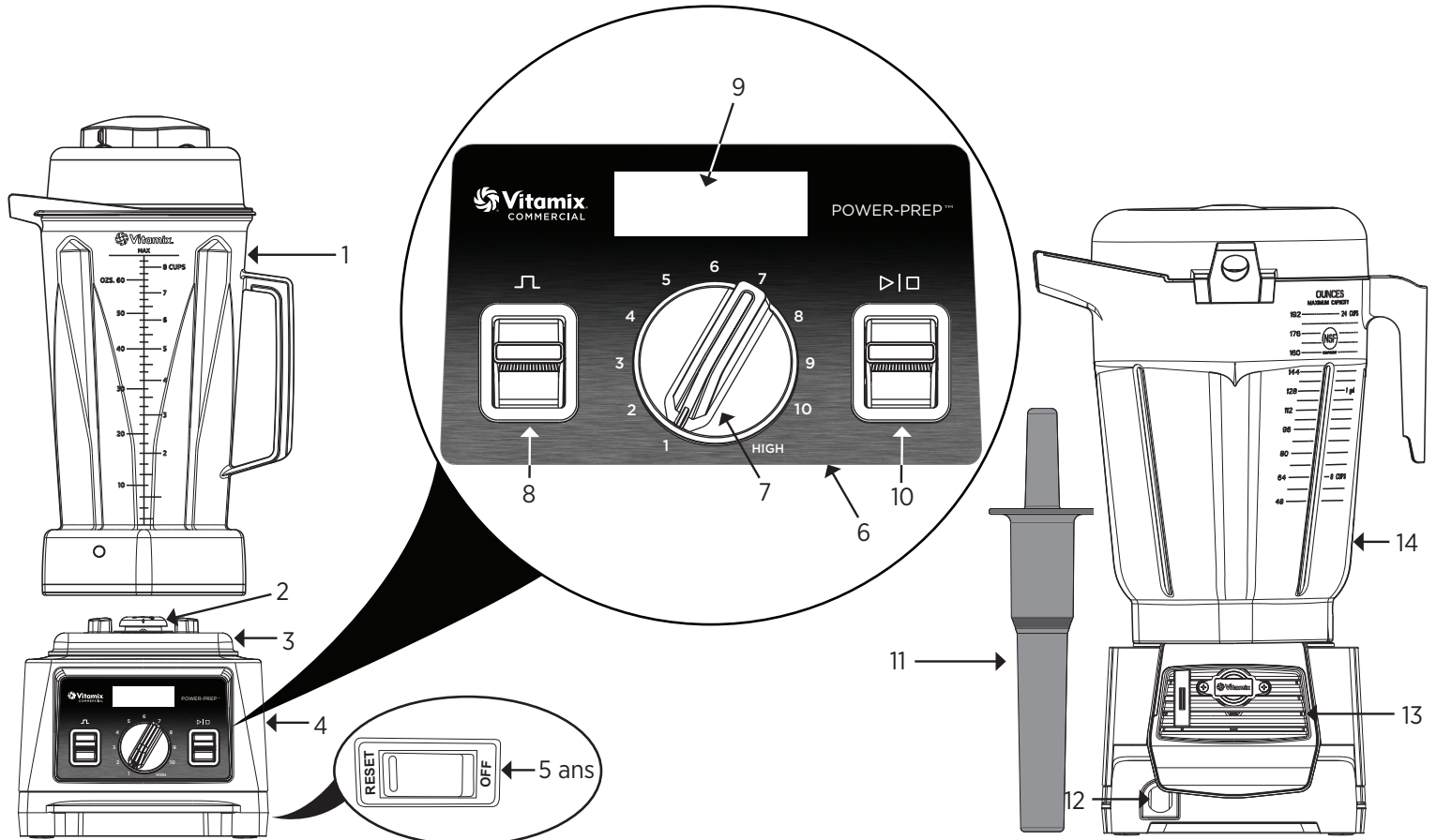
1. LE NON-RESPECT DE L'UNE DES MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES ET DES INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ EST UNE MAUVAISE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL VITAMIX QUI PEUT ANNULER VOTRE GARANTIE ET CRÉER LE RISQUE DE BLESSURES GRAVES.
2. Les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et les situations pouvant survenir. Le bon sens et la prudence sont de mise lors de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
4. Retirez et jetez les matériaux d'emballage, le couvercle de la prise d'alimentation et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
5. NE débranchez JAMAIS l'appareil en tirant sur le cordon. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche d'alimentation et tirez de la prise.
6. Les lames sont tranchantes. Manipulez avec précaution. Gardez hors de portée des enfants.
7. N'utilisez JAMAIS l'appareil si les lames du mélangeur sont desserrées, entaillées ou endommagées. Vérifiez les lames du mélangeur avant chaque utilisation et remplacez-les si elles sont endommagées.
8. NE serrez JAMAIS l'écrou de la partie supérieure de la lame. Si la lame est desserrée, remplacez-la immédiatement.
9. NE placez JAMAIS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec toute autre source de chaleur.
10. Cet appareil dispose d'une prise 20A qui ne rentrera que dans une prise 20A. Si ça ne convient pas, contactez un électricien qualifié. NE MODIFIEZ JAMAIS la prise de quelque façon que ce soit.
11. Une prise GFCI de 20 ampères est requise par appareil. N'utilisez PAS d'adaptateur pour passer d'un type de fiche de 20 A à 15 ampères. Communiquez avec un électricien qualifié pour faire installer la prise de courant appropriée conformément aux codes électriques locaux avant d'utiliser cet appareil.
12. NE JAMAIS laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer. Gardez le cordon hors de portée des enfants.
13. Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée. Ne JAMAIS toucher les surfaces qui peuvent être chaudes, y compris la prise du socle-moteur de la cannelure d'entraînement après utilisation.
14. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que l'appareil est complètement et correctement assemblé avant utilisation.
15. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que l'appareil est débranché de la prise de courant avant de nettoyer le socle-moteur ou le coussinet de centrage, ou de toucher les pièces qui se déplacent.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES


16. N'UTILISEZ JAMAIS d'autres pièces jointes que celles-ci fournies avec l'appareil ou proposé séparément de Vitamix. L'utilisation de pièces jointes non vendues ou recommandées par Vitamix peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures, et annuler la garantie.
17. L'altération ou la modification de toute pièce de l'appareil, y compris l'utilisation de pièces qui ne sont pas des pièces authentiques et autorisées par Vitamix, peuvent provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures, et annuleront votre garantie.
18. NE REMPLISSEZ JAMAIS le récipient au-dessus de la ligne « MAXIMUM CAPACITY » marquée pour éviter tout risque de blessure causée par des dommages au couvercle et au récipient.
19. Utilisez TOUJOURS l'appareil avec le couvercle et le bouchon de couvercle bien en place lorsque l'appareil est en marche. NE retirez JAMAIS le couvercle à deux pièces lorsque les lames tournent. Retirez uniquement le bouchon du couvercle pour ajouter des ingrédients et utiliser le pilon.
20. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient, soyez prudent; la pulvérisation ou la fuite de vapeur peut causer des brûlures. Ne remplissez JAMAIS le conteneur au-dessus de la ligne « MAXIMUM CAPACITY » marquée.
21. COMMENCEZ TOUJOURS le traitement sur le réglage de vitesse le plus bas. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
22. Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez un appareil ou un récipient rempli d'huile ou d'autres liquides chauds; les éclaboussures ou la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures.
23. NE retirez JAMAIS les ingrédients de l'appareil pendant le fonctionnement. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté et que le récipient est retiré du socle-moteur avant de retirer les ingrédients.
24. Si de la nourriture se loge autour de la lame de mélange, retirez le récipient de la base du moteur et utilisez une spatule pour déloger la nourriture. N'UTILISEZ JAMAIS les doigts car la lame de mélange est tranchante.
25. Si le mélange ne s'exécute pas bien pas lorsque vous mélangez des ingrédients secs, épais ou lourds, arrêtez le fonctionnement, retirez le récipient du socle-moteur et utilisez une spatule pour déloger les aliments. N'utilisez JAMAIS les doigts lorsque la lame de mélange est tranchante. Laissez le moteur refroidir pendant 1 minute avant de remettre l'appareil en marche.
26. NE FAITES JAMAIS fonctionner l'appareil sans que le support de centrage ne soit correctement installé sous le conteneur.
27. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de toutes les pièces mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil, afin de réduire les risques de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le récipient a été retiré du socle-moteur.
28. Suivez rigoureusement les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans le présent guide.
29. NE LAISSEZ JAMAIS la lame de mélange tremper dans l'eau.
30. N'UTILISEZ JAMAIS l'appareil pour toute autre utilisation que celle prévue.
31. N'UTILISEZ JAMAIS à l'extérieur ou sur des véhicules ou des bateaux en mouvement.
32. NE QUITTEZ JAMAIS la zone de travail lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
33. NE LAISSEZ JAMAIS d'objet étranger, comme des cuillères, des fourchettes ou des couteaux, dans le récipient car cela endommagerait les lames et autres composants lors du démarrage de l'appareil et pourrait causer des blessures.
34. En cas d'utilisation, le son de l'appareil change ou si un objet dur ou étranger entre en contact avec les lames. Ne servez JAMAIS la nourriture préparée avec l'appareil.
35. N'exposez JAMAIS le récipient à des températures ou à des ingrédients supérieurs à 99°C (210°F).
36. NE placez JAMAIS un ensemble de lames sur le socle-moteur s'il n'est pas assemblé dans le récipient Vitamix, afin de réduire le risque de blessure.
37. N'essayez JAMAIS de placer un récipient sur un socle-moteur en marche ou de faire fonctionner un socle-moteur sans qu'un récipient soit correctement en place.
38. TOUJOURS faire fonctionner l'appareil Vitamix avec le couvercle en place et bien fixé.
39. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil pour détecter tout dommage. N'UTILISEZ JAMAIS l'appareil s'il est endommagé de quelque manière que ce soit ou après un dysfonctionnement. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et rendez-vous sur le site www.vitamix.com ou appelez le service de soutien technique Vitamix Commercial au 1 800 886-5235 (international : 1 440 782-2450) ou envoyez un courriel à commercialts@vitamix.com pour un examen, une réparation, un remplacement ou un ajustement.
40. Toute réparation, tout entretien ou tout remplacement de pièces doit être effectué par Vitamix ou par un distributeur/fournisseur de services agréé Vitamix Commercial dans votre pays.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

- Réceptacle culinaire** - Contient les ingrédients à traiter et abrite l'assemblage de la lame de mélange dans le fond du récipient de 64 oz. L'ensemble de la lame de mélange comprend une lame en acier inoxydable trempé avec précision avec deux ensembles de roulements à billes en acier à double étanchéité fermés pour une durabilité maximale. Cet assemblage de lames aide à homogénéiser chaque mélange plus efficacement.
- Prise d'entraînement** - Se connecte à la cannelure d'entraînement dans la base de lame pour faire tourner la lame.
- Coussinet de positionnement** - Se fixe au socle-moteur et est l'endroit où repose le récipient.
- Base du moteur avec panneau de commande** - Contient le moteur et l'ensemble du panneau de commande pour traiter les mélanges dans un court laps de temps lorsqu'il est combiné avec la conception du récipient et de la lame.
- Interrupteur Marche/Arrêt** - Contrôle l'alimentation de l'appareil et est situé sur le côté droit près de l'arrière de la base-moteur en bas. Une fois branché, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt sur Réinitialiser (RESET) pour préparer l'appareil pour le mélange. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt sur ARRÊT lorsque vous ne l'utilisez pas. L'interrupteur est aussi un disjoncteur de 20 A. En cas de court-circuit, le disjoncteur se déclenche en mode intermédiaire.
- Panneau de commande** - Fournit plusieurs fonctionnalités utilisateur. Voir les éléments 7 à 10 pour obtenir plus de détails.
- Cadran de vitesse variable** - Permet un contrôle manuel de la vitesse de la variable 1 (la plus lente) à ÉLEVÉE (la plus élevée).
- Interrupteur d'impulsion** -  Permet d'effectuer un mélange contrôlé à la vitesse sur le cadran de Vitesse variable en maintenant l'interrupteur enfoncé; relâchez pour arrêter l'opération d'impulsion. Maintenir l'interrupteur d'impulsion pendant 5 secondes tout en actionnant l'interrupteur Marche/Arrêt sur Réinitialiser (RESET) permet d'accéder au menu de diagnostic, et chaque pression ultérieure affiche l'écran suivant du menu de diagnostic.
- Fenêtre d'affichage** : affiche divers messages de fonctionnement. Voir «Utilisation de l'appareil» on page 19. Pour les détails du menu de diagnostic, voir la page 21.
- Interrupteur Marche/Arrêt** - commence la rotation de la lame de mélange à l'intérieur du récipient après avoir appuyé une fois sur l'interrupteur. Appuyez à nouveau sur l'interrupteur pour arrêter l'appareil et la rotation de la lame de mélange à l'intérieur du récipient. Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt permet également de quitter le menu Diagnostic.
- Pilon** - Permet de faire circuler les ingrédients autour et à travers les lames lors du traitement de mélanges plus épais.
- Connexion du cordon d'alimentation** - Fixe le cordon d'alimentation de façon permanente au socle-moteur.
- Couvercle de ventilation arrière** - Enferme l'évent arrière pour faire circuler l'air et refroidir le moteur. Ne pas l'enlever.
- Grand récipient** - Contient les ingrédients à traiter et abrite l'assemblage des lames de mélange au fond du récipient de 1½ gallon. L'ensemble de la lame de mélange comprend une lame en acier inoxydable trempé avec précision avec deux ensembles de roulements à billes en acier à double étanchéité fermés pour une durabilité maximale. Cet assemblage de lames aide à homogénéiser chaque mélange plus efficacement.

Cet appareil se conforme à la partie 15 des règles de la FCC ainsi qu'aux normes RSS exemptées de licence du ministère de l'Innovation, des Sciences et du Développement économique du Canada. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : 1) cet appareil n'engendre pas d'interférences; et 2) cet appareil doit tolérer tout type d'interférences, notamment les interférences pouvant provoquer une utilisation non désirée de l'appareil.

Les changements ou les modifications qui ne sont pas expressément approuvés par Vitamix sont susceptibles de révoquer les droits d'utilisation de l'équipement.

Remarque : cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des Règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la radio ou réception de la télévision, qui peut être déterminée en éteignant et allumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes : 1) Réorienter ou déplacer l'antenne de réception. 2) Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.

3) Augmentez la séparation entre l'équipement et le récepteur. 4) Consulter le revendeur ou une radio/télévision expérimentée technicien pour obtenir de l'aide. Pour garantir la conformité avec les exigences de la FCC et de l'ISED en matière d'exposition aux radiofréquences, cet appareil doit être installé de manière à laisser une distance minimale de 20 cm entre l'appareil et les personnes.



ATTENTION



LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES; manipuler avec soin pour éviter les blessures.

Vérifiez qu'aucune pièce de l'assemblage des lames ne soit desserrée, entaillée ou manquante.

N'utilisez JAMAIS l'appareil si les lames du mélangeur sont desserrées, entaillées ou endommagées. Vérifiez les lames du mélangeur avant chaque utilisation et remplacez-les si elles sont endommagées.

Évitez d'exécuter l'appareil avec le récipient vide.

NE PLACEZ JAMAIS le récipient au micro-ondes ou au congélateur. Des températures extrêmes combinées à des ingrédients chauds et/ou à l'action rapide immédiate de la lame peuvent fissurer le récipient.

NE DÉMARREZ JAMAIS le moteur avant que le récipient ne soit en place. NE SECOUEZ ou n'agitez jamais un récipient pendant son utilisation.

NE retirez JAMAIS le récipient avant que l'appareil ne soit complètement arrêté. Si vous retirez ou remplacez le récipient alors que la douille d'entraînement est encore en rotation, les « dents » de la cannelure d'entraînement seront arrachées.

Retirez TOUJOURS le récipient de la base du moteur avant de retirer le contenu du récipient afin d'éviter tout démarrage accidentel de l'appareil.

NE HEURTEZ JAMAIS le récipient contre une surface pour desserrer les ingrédients.

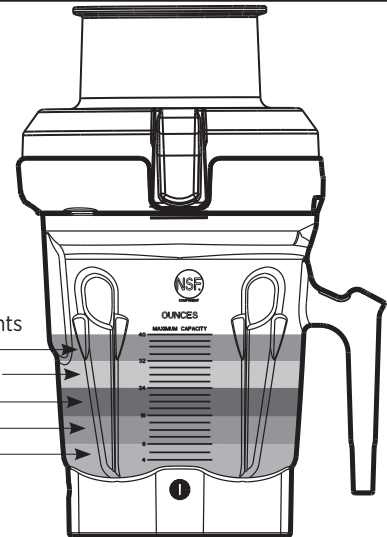
UTILISEZ TOUJOURS une spatule en caoutchouc pour éliminer les mélanges épais du récipient afin d'éviter de rayer le récipient.

Conseils pour mélanger

- Placez les liquides et les aliments mous dans le récipient en premier, puis les ingrédients solides en dernier.
- Bien que cela ne soit pas nécessaire, vous pouvez couper ou briser les aliments en petits morceaux afin de mesurer avec plus de précision les ingrédients.
- Il est recommandé d'utiliser des ingrédients décongelés ou partiellement décongelés pour une transformation optimale.
- Pour des recettes optimales de sorbet congelé, gardez les ingrédients congelés à une température ne dépassant pas -18°C (0°F). Si une recette gèle, utilisez le pilon pour terminer le traitement.
- Veillez envisager d'ajouter plus de liquide si vos recettes sont trop épaisses ou de réduire le volume de la recette pour améliorer le mélange.
- Si l'indicateur de température clignote et que MOTEUR CHAUD ou MOTEUR CHAUD s'affiche, reportez-vous à la section Dépannage de ce manuel à la page 22.
- La capacité maximale est équivalente aux onces (litres) indiquées sur le contenant, c'est-à-dire 1,2 L (40 oz), et est nettement inférieure avec les mélanges épais.

Le récipient Accelerate™ présenté est également compatible avec le Power-Prep

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



UTILISATION DE L'APPLIANCE

1. Branchez l'appareil sur la prise la plus proche.
2. Appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt situé sur le côté inférieur droit de la base du moteur (voir page pour l'emplacement) en position Réinitialiser (RESET).

3. Le logo Vitamix, la version du logiciel et l'écran PRÊT s'afficheront.
REMARQUE : L'écran s'affichera à demi-luminosité lorsqu'il n'est pas utilisé pendant 4 secondes, puis interrupteur à l'écran Vitamix Vortex rebondissant après 4 secondes supplémentaires en mode Veille. Pour quitter le mode Veille, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt ou l'interrupteur Pulse pour préparer le prochain mélange.




4. Chargez le récipient selon les directives de la recette Vitamix ou l'illustration de l'ordre de chargement des ingrédients à la page 18.

IMPORTANT! Faites TOUJOURS fonctionner l'appareil avec le couvercle et le bouchon du couvercle fermement en place lorsque la machine est en fonctionnement. Ne retirez JAMAIS le couvercle lorsque les lames tournent. Retirez uniquement le bouchon du couvercle pour ajouter des ingrédients et utiliser le pilon.

5. Placez le couvercle sur le récipient :
 - Poussez sur le couvercle jusqu'à ce que les deux languettes s'enclenchent sur la lèvre du récipient.
 - Insérez le bouchon de couvercle et tournez-le pour le verrouiller.
6. Placez le récipient avec le couvercle sur le socle-moteur et Prêt s'affiche.

REMARQUES :


- Affichages  sur le panneau de commande et l'appareil ne fonctionnera pas tant qu'un récipient compatible n'est pas correctement positionné sur le socle-moteur.

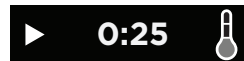


- L'appareil fonctionnera sans couvercle sur le récipient, mais un couvercle DOIT être fixé pour contenir les ingrédients pendant le traitement.

7. Tournez le cadran dans le sens antihoraire jusqu'à la vitesse variable 1.

151099

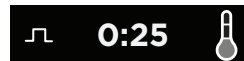
8. Appuyez sur Marche / Arrêt  et les lames commenceront à tourner. La minuterie comptera les minutes et les secondes pendant lesquelles le mélange a été traité.



9. Faites tourner le cadran entre la vitesse variable 1 et ÉLEVÉE pendant le cycle de mélange pour augmenter ou diminuer la vitesse des lames.
10. Utilisez votre pilon pour préparer des mélanges épais et faire circuler les ingrédients autour des lames.

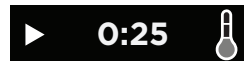
IMPORTANT! Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre les différents styles, types et tailles de récipients. Utilisez le pilon fourni avec votre appareil.

11. Maintenez enfoncé l'interrupteur Pulse  pour augmenter rapidement la vitesse de la lame (il faudra peut-être d'abord augmenter la vitesse sur Selector de velocidad variable). Relâchez l'interrupteur Pulse pour arrêter le mélange.



12. Le graphique du thermomètre fournit des informations sur la température du moteur pendant son fonctionnement :

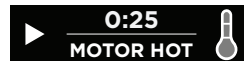
- Met en évidence uniquement la première barre du thermomètre pendant le fonctionnement normal.



- Fait clignoter la deuxième barre du thermomètre et « MOTEUR CHAUD » pour indiquer que le moteur approche de la surchauffe. Pour éviter la surchauffe, passez à la vitesse variable élevée ou ajoutez plus de liquide pour fluidifier le mélange.



- Fait clignoter la barre supérieure du thermomètre et « MOTEUR EN SURCHAUFFE » pour indiquer que le moteur a surchauffé avant l'arrêt. Si l'indicateur de température apparaît, veuillez vous référer à la section Dépannage de ce manuel à la page 22.



13. À la fin du mélange, appuyez sur Marche / Arrêt  pour arrêter l'appareil.



MISE EN GARDE

- NE SERREZ JAMAIS l'écrou de la partie supérieure de la lame. Si l'écrou est desserré, remplacez immédiatement l'ensemble de la lame.
- Pour éviter d'endommager le produit, N'utilisez JAMAIS de méthodes de nettoyage non approuvées et non conformes à ces instructions.
- N'UTILISEZ JAMAIS d'agents de nettoyage abrasifs, d'eau de Javel concentrée, de détergents à vaisselle automatiques, de nettoyeurs pour four ou de tampons à récurer.
- NE METTEZ JAMAIS le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le corps moteur dans de l'eau ou un autre liquide.
- NE JAMAIS nettoyer l'appareil avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.
- Assurez-vous que l'équipement placé sur le socle-moteur est sec pour éviter que l'eau ne pénètre dans le corps du moteur lorsqu'il est fixé.
- Débranchez l'appareil et essorez l'excédent d'eau du chiffon ou de l'éponge avant de nettoyer autour des commandes ou de toute pièce électrique.
- Les objets tranchants rayeront la fenêtre d'affichage. Gardez ces objets à l'écart de la fenêtre d'affichage.

Les pièces en contact avec les aliments doivent être nettoyées après chaque utilisation. Voir ci-dessous pour les instructions sur le nettoyage du récipient, de l'assemblage des lames de mélange et du couvercle.

ASSEMBLAGE DES LAMES DE MÉLANGE

- Il n'est pas nécessaire de retirer la lame du mixeur pour un nettoyage normal.
 - NE laissez JAMAIS la lame de mélange tremper dans l'eau.
1. Inspectez l'assemblage des lames de mélange en le retirant du récipient à l'aide de la clé d'écrou de retenue Vitamix (vendue séparément).
 2. Lavez soigneusement la lame de mélange à l'eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher l'air.
 3. Inspectez la lame de mélange et vérifiez s'il y a des lames lâches, entailles ou endommagées. NE faites JAMAIS fonctionner l'appareil avec des lames desserrées, entaillées ou endommagées; remplacez immédiatement.
 4. Inspectez la spline d'entraînement (insérées dans la douille d'entraînement du socle-moteur pour tourner la lame) et assurez-vous que les dents ne sont pas endommagées. Si la lame est endommagée, remplacez-la immédiatement.
 5. Inspectez l'écrou de retenue et assurez-vous qu'il est bien fixé. NE serrez JAMAIS l'écrou de la partie supérieure de la lame Si la lame est desserrée, remplacez-la immédiatement.

20

BASE MOTEUR AVEC PANNEAU DE COMMANDE

- Ne grattez, ni ne frottez JAMAIS la fenêtre d'affichage du panneau de commande.
 - N'immergez jamais le socle-moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
1. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer la fenêtre de l'écran.
 2. Débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez délicatement le reste de la surface extérieure à l'aide d'un chiffon doux et humide imbibé d'une solution douce d'eau tiède et de détergent non abrasif ou d'un nettoyant liquide en vaporisateur. Sécher avec un chiffon doux.
 3. Retirer le coussinet de centrage et laver à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les bien sous l'eau courante, puis séchez-les.
 4. Remonter le coussinet de centrage à plat sur le socle-moteur.

CONTENANT

- Rincez TOUJOURS le récipient immédiatement après utilisation. Le produit séché peut s'incruster autour de la lame et affaiblir/déchirer le joint d'étanchéité du roulement lors du redémarrage.
 - Il n'est pas nécessaire de retirer la lame à mélanger pour un nettoyage normal. Consultez la section «Assemblage des Lames de Mélange» si vous souhaitez procéder à un nettoyage.
 - Les récipients Accelerate, Big lot et Culinary ont été conçus pour résister aux produits chimiques et être compatibles avec le lave-vaisselle à une température maximale de 99°C (210°F). Cependant, pour maximiser la durée de vie des récipients, lavez toutes les pièces à la main à l'eau chaude savonneuse, rincez-les, puis séchez-les.
1. Lavez le récipient en le remplissant à moitié d'eau chaude et en ajoutant quelques gouttes de savon à vaisselle. Retournez le récipient sur le socle-moteur et installez fermement le couvercle. Faites fonctionner l'appareil à grande vitesse pendant 30 secondes. Rincez et égouttez toutes les pièces.
 2. Désinfectez après le lavage en remplissant le récipient aux $\frac{3}{4}$ avec une solution désinfectante*. Remettez le récipient sur le socle-moteur et installez fermement le couvercle. Exécutez l'appareil à haute vitesse pendant 30 secondes. Éteignez l'appareil et laissez la solution reposer dans le récipient pendant 1,5 minute et demie supplémentaire. Versez la solution. Remettez le récipient sur le socle-moteur et faites tourner l'appareil à vide pendant 5 secondes supplémentaires. Ne rincez pas après avoir désinfecté. Laissez le récipient sécher à l'air libre avec le couvercle éteint pour éviter de piéger l'humidité. Si vous le souhaitez, rincez immédiatement avant la prochaine utilisation.

* Solution désinfectante recommandée :

7,4 mL (1,5 c. à t.) d'eau de Javel domestique dans 1,9 L (2 qt) d'eau.

MENU DE DIAGNOSTIC

Le Power-Prep dispose d'un menu de diagnostic pour accéder à la version du logiciel de l'appareil, au récipient, au moteur, au temps de fonctionnement et aux informations sur les pannes.

1. Branchez l'appareil sur la prise la plus proche.
2. Tout en appuyant sur l'interrupteur d'impulsion et en le maintenant enfoncé pendant 5 secondes, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt situé sur le côté inférieur droit du socle-moteur (voir la page 16 pour l'emplacement) en position Réinitialiser (RESET).
3. L'écran de diagnostic affichera :

DIAGNOSTICS

4. Utilisez l'interrupteur Pulse pour avancer dans les écrans du menu de diagnostic :

- Écran de version du micrologiciel

C: X.X N:X.X U:X.X

- Écran d'information sur le récipient

- Description du récipient
- Durée d'exécution
- Nombre de mélanges

Container:
Runtime: 15:39
of Blends: 124

- Écran d'information sur le moteur
- Durée de fonctionnement de base
- Durée de fonctionnement du moteur
- Moteurs entretenus

Unit Runtime: 1:33:48
Motor Runtime: 0:52
Motor Serviced: 0

- Écran de temps de fonctionnement de l'unité
- Temps de fonctionnement
- Temps de veille
- Cycles d'alimentation

Unit Uptime: 4:10:48
Sleep Time: 8:52
Power Cycles: 124

- Historique des erreurs - les 6 dernières erreurs; les plus récents en premier

1. 108974 4. 108974
2. 108965 5. 108965
3. 108968 6. 108968

5. Pour quitter le menu de diagnostic, appuyez sur l'interrupteur ▷|◻ Marche/Arrêt.

Le Power-Prep dispose d'un journal d'alerte et de service que les clients peuvent consulter pour déterminer les principaux problèmes, la cause de la défaillance ou de l'arrêt. Consignez le numéro de code d'erreur et communiquez avec le soutien technique commercial de Vitamix pour obtenir une résolution.

1. Indique qu'une erreur s'est produite; pour les défauts liés à la température, la mention « ERREUR! » est remplacée par « SURCHAUFFE! »
2. Numéro de code d'erreur
3. Icône d'avertissement indiquant que l'attention de l'utilisateur est requise



DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> • Bruit fort de la zone de la lame du récipient de l'appareil • Les lames du récipient ne tournent pas. • Des vibrations accrues se font sentir. • Fuite par le bas du récipient 	<ul style="list-style-type: none"> • La prise d'entraînement est usée ou brisée. Remplacez (article n° 000891). Des instructions sont incluses avec la pièce. • Vérifiez que les composants de l'assemblage des lames ne sont pas desserrées, endommagées ou entaillées; le cas échéant, remplacez-les. • Serrez l'écrou de retenue avec la clé à écrou de retenue Vitamix dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré. • Inspectez le récipient pour détecter des fissures; remplacez-le s'il est endommagé.
<ul style="list-style-type: none"> • Bruit de broyage fort du moteur de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> • Roulements de moteur endommagés. Il se peut que l'appareil doive être réparé.
<ul style="list-style-type: none"> • L'apppliance ne fonctionnera pas • L'écran d'affichage n'indique pas « Ready » (prêt). 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché sur la prise de courant. • Assurez-vous que le récipient Smart est correctement placé sur le socle-moteur. • Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt est en position Réinitialiser (RESET). • Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt sur OFF, faites une pause, puis mettez-le sur Réinitialiser (RESET) pour redémarrer les appareils électroniques.
<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil ne démarre pas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le socle-moteur a peut-être été en mode veille. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt ou sur l'interrupteur Pulse pour démarrer le moteur. • Assurez-vous que le récipient intelligent est placé sur le socle-moteur.
<ul style="list-style-type: none"> • L'apppliance fonctionne de manière irrégulière • L'apppliance fonctionne mais aucune information n'est affichée à l'écran 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt sur OFF, faites une pause, puis mettez-le sur Réinitialiser (RESET) pour redémarrer les appareils électroniques. • Essayez de brancher l'appareil dans une nouvelle prise.
<ul style="list-style-type: none"> • Une erreur est affichée sur l'écran • L'indicateur de température apparaît dans la fenêtre d'affichage 	<ul style="list-style-type: none"> • La température d'arrêt a été dépassée. Laissez le moteur refroidir pendant 5 à 15 minutes avant de remettre l'appareil en marche. • La température d'avertissement a été dépassée. Permettez à l'appareil de refroidir tout seul ou effectuez un cycle de refroidissement : <ol style="list-style-type: none"> a) Retirez le récipient du socle-moteur. b) Placez un récipient d'environ 16 oz d'eau sur le socle-moteur. c) Faites fonctionner le moteur à VITESSE VARIABLE HAUTE pour aider à refroidir le moteur. Laissez l'appareil fonctionner pendant 60 secondes, puis sélectionnez le bouton Marche/Arrêt. d) Envisagez d'ajouter plus de liquide si vos recettes sont trop épaisses ou de réduire le volume de la recette pour améliorer le traitement et réduire les risques de surchauffe. • Notez les codes d'erreur et consultez le soutien technique commercial de Vitamix ou un distributeur Vitamix local pour obtenir de l'aide.
<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil s'arrête au milieu du cycle de mélange et se réinitialise. • L'écran d'affichage indique « PRÊT ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil à une prise lui étant uniquement dédiée.

GARANTIE LIMITÉE

RESTRICTION IMPORTANTE : VITA-MIX® CORPORATION (ci-après « Vitamix ») PEUT LIMITER LE SERVICE DE GARANTIE DE SES PRODUITS AU PAYS OÙ VITAMIX OU SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS ONT VENDU LE PRODUIT.

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

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

1. Inspectez périodiquement la prise d'entraînement pour déceler l'usure visible, les fissures ou les ruptures de la douille. Si vous constatez des dommages, remplacez la prise d'entraînement. Pour acheter une prise de remplacement, contactez Vitamix Corporation au +1 800 866 5235 pour trouver un revendeur près de chez vous. Pour l'équipement acheté à l'extérieur des États-Unis, communiquez avec votre distributeur Vitamix autorisé ou avec la division internationale de Vitamix par téléphone au +1 440 782-2450 ou par courriel à l'adresse international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.
2. Faites pivoter manuellement l'ensemble des roulements à lames au moins avant utilisation quotidiennement pour vous assurer qu'il tourne sans hésitation ou ne tourne pas trop librement. Si la lame hésite ou tourne trop librement, communiquez avec Vitamix au 1 800 437-4654 pour obtenir des renseignements sur la garantie ou un revendeur près de chez vous. Pour les clients en dehors des États-Unis, communiquez avec votre distributeur Vitamix agréé, ou appelez la Division Vitamix International au +1 440 782-2450 ou envoyez un courriel à l'adresse international@vitamix.com pour un distributeur près de chez vous.
3. NE FAITES JAMAIS fonctionner la machine sans que la coussinet de positionnement soit correctement placé sur le socle-moteur. Vitamix garantit à l'utilisateur final d'origine (preuve d'achat requise) ayant effectué l'achat aux États-Unis, que ce mélangeur commercial Vitamix (ci-après l'« équipement ») est exempt de défauts de matériau et de fabrication pour les périodes de garantie applicables à l'équipement comme décrit ici et sous réserve des conditions énoncées ci-dessous.

Socle-moteur

Garantie offerte par Vitamix au premier utilisateur final :

- Si le socle-moteur (l'équipement) est défectueuse dans les trente (30) jours suivant la première des deux dates, soit la date d'achat ou la date de livraison, comme le permet la loi, Vitamix remplacera le socle-moteur sans frais.
- Si le socle-moteur (l'équipement) tombe en panne après trente (30) jours, mais dans un délai d'un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison la plus ancienne, comme permise par la loi, en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication, Vitamix assumera le coût de toutes les pièces et de la main-d'œuvre nécessaires pour réparer la base du moteur.
- Si la base du moteur (l'équipement) tombe en panne après un (1) an, mais dans les 700 heures ou quatre (4) ans à compter de la date d'achat ou de la date de livraison, selon la première éventualité, Vitamix assumera les frais des pièces jugées nécessaires pour réparer la base.

Contenant

Le récipient (l'équipement) est garanti contre les défauts de matériel et de fabrication pendant 120 heures ou 1 an à compter de la date d'achat ou de livraison la plus ancienne autorisée par la loi, selon la première éventualité. Vitamix remplacera les composants sans frais.

Couvercle, assemblage de lame et prise de lecteur

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

Conditions

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

GARANTIE ET SERVICE

- Cette garantie est nulle si les réparations de l'équipement sont effectuées par une personne autre que Vitamix ou un centre de service Vitamix autorisé. Vitamix ne sera pas responsable du coût des réparations non autorisées.
- Le retrait de l'étiquette de données contenant les informations sur le numéro de série annulera votre garantie.
- La seule obligation de Vitamix en vertu de cette garantie est de réparer ou de remplacer la ou les pièces garanties comme déterminé exclusivement par Vitamix.

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

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

Aucun employé de Vitamix ou aucune autre personne n'est autorisé à fournir des garanties supplémentaires ou à modifier les garanties présentées ici.

Obtenir une couverture ou une réparation en vertu de la garantie

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

- Pour les équipements achetés et situés aux États-Unis, appelez le service de soutien technique commerciale Vitamix au : 1 800 886-5235.
- Pour l'équipement acheté à l'extérieur des États-Unis continentaux, communiquez avec votre distributeur Vitamix autorisé ou avec la division internationale de Vitamix par téléphone au 1 440 782-2450 ou par courriel à l'adresse commercialts@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

Le client est responsable des frais d'expédition de l'appareil pour des entretiens couverts par la garantie.

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

Expédition d'équipement à Vitamix pour réparation

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

POWER-PREP™

VM0247

SÍMBOLOS

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

ESPECIFICACIONES

Voltaje:	120 V ~	Altura:	19.6 cm / 7.7 pulg
Frecuencia:	50 Hz - 60 Hz	Profundidad:	29.9 cm / 11,8 pulg
Corriente:	15 A	Ancho:	22.1 cm / 8,7 pulg

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



VITA-MIX® CORPORATION

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
 Teléfono (internacional): 1.440.782.2450
 Soporte técnico: 1.800.886.5235
 Correo electrónico: commercialts@vitamix.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA: LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES



Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez.

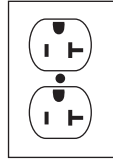
Utilice **SIEMPRE** una toma de corriente de 20 A con conexión a tierra.

NUNCA quite la conexión a tierra.

NUNCA use un adaptador.

NUNCA utilice un cable de extensión.

NUNCA enchufe el aparato a un temporizador o a una toma de corriente controlada por un interruptor.



Tomacorriente de 20A



SIEMPRE apague Y desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de ensamblarlo, desmontarlo, moverlo, limpiarlo y almacenarlo.

NUNCA sumerja el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.

Si el aparato se sumerge, desenchúfelo inmediatamente.

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

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



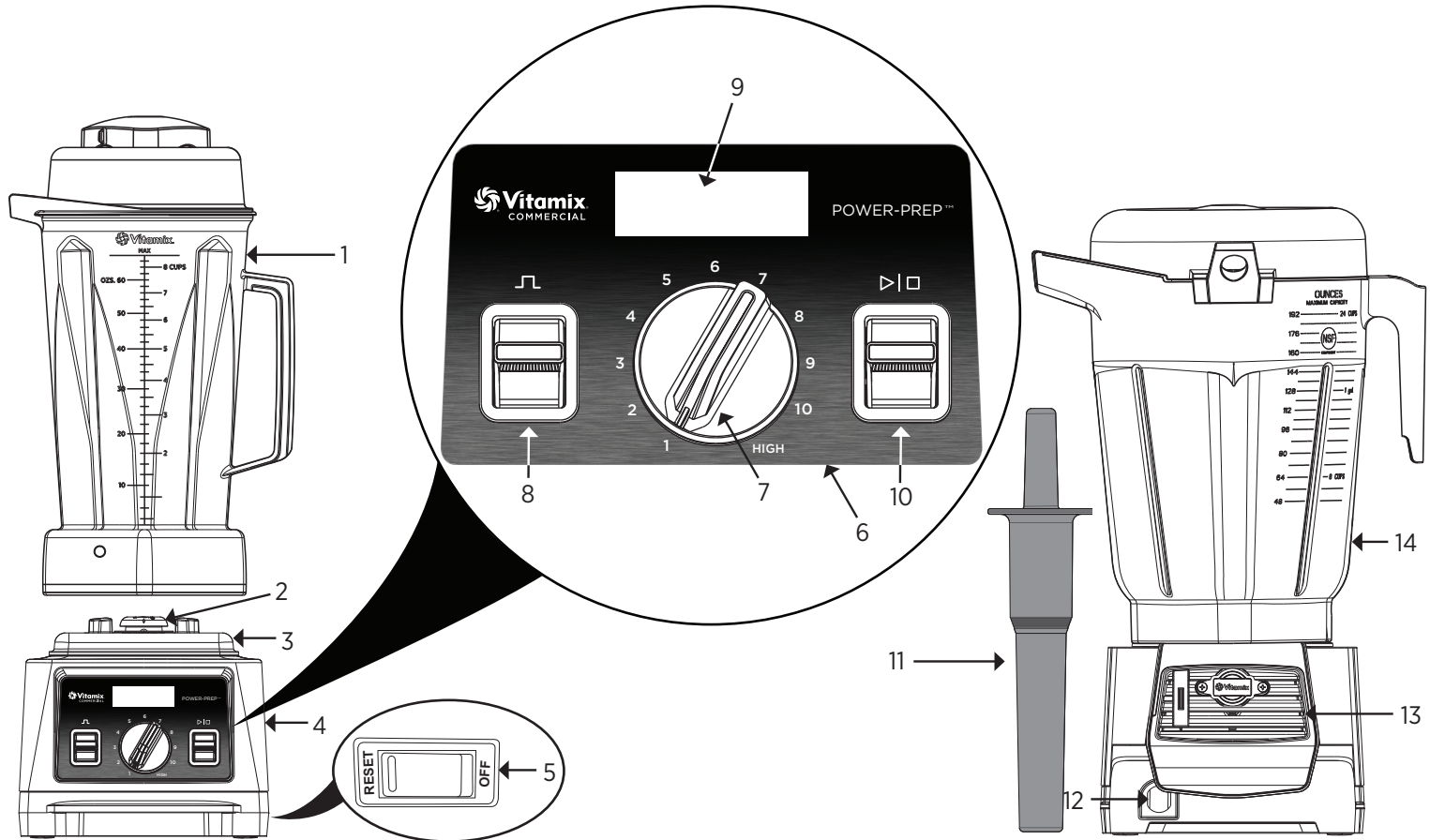
1. EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO CONSTITUYE UN USO INDEBIDO DEL APARATO VITAMIX QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y OCASIONAR UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.
2. Las instrucciones que aparecen en este manual no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones que pueden producirse. Cuando se utiliza cualquier aparato, hay que hacerlo con sentido común y con las debidas precauciones.
3. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados de cerca e instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una supervisión de cerca cuando algún aparato sea utilizado por niños o si estos están presentes. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Retire y deseche los materiales de embalaje, la cubierta del enchufe y las etiquetas promocionales antes de usar el aparato por primera vez.
5. **NUNCA** desconecte el aparato jalando el cable. Para desconectar el aparato, sujete la clavija y quítela de la toma de corriente.
6. Las aspas son filosas, tenga cuidado al manipularlas. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
7. **NUNCA** utilice el aparato con las aspas para licuar sueltas, melladas o dañadas. Revise las aspas de la licuadora antes de cada uso y reemplácelas si están dañadas.
8. **NUNCA** apriete la tuerca ciega (en la parte superior del ensamblaje de las aspas). En caso de estar suelta, deberá reemplazar el ensamblaje de las aspas de inmediato.
9. **NUNCA** coloque el aparato encima ni cerca de quemadores eléctricos o de gas calientes, ni donde pueda tocar cualquier otra fuente de calor.
10. Este aparato tiene un enchufe de 20 A que solo encaja en un receptáculo de 20 A. Si no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. **NUNCA** modifique el enchufe de ninguna manera.
11. Se requiere una salida GFCI de 20 amperios asignada por dispositivo. **NO** use un adaptador para cambiar del tipo de enchufe de 20 amperios a 15 amperios. Póngase en contacto con un electricista cualificado para instalar el receptáculo correcto siguiendo los códigos eléctricos locales antes de usar este aparato.
12. **NUNCA** permita que el cable de alimentación eléctrica cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se anude. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños.
13. Las piezas se calentarán con el uso prolongado. **NUNCA** toque superficies que puedan estar calientes, incluido el acople de la base del motor del eje estriado después de su uso.
14. Asegúrese **SIEMPRE** de que el aparato esté completa y correctamente ensamblado antes de usarlo.
15. **SIEMPRE** asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente antes de limpiar la base del motor o la almohadilla centradora, o tocar piezas móviles.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES


16. NUNCA utilice accesorios que no sean los suministrados con el aparato ni que se ofrezcan por separado de Vitamix. El uso de accesorios no vendidos ni recomendados por Vitamix puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones y anulará la garantía.
17. La alteración o modificación de cualquiera de las piezas del aparato, incluido el uso de partes no autorizadas originalmente por Vitamix, podría causar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión ocasionando la anulación de su garantía.
18. NUNCA llene la jarra por encima de la línea marcada "CAPACIDAD MÁXIMA" para evitar el riesgo de lesiones causadas por daños en la tapa y la jarra.
19. Haga funcionar SIEMPRE el aparato con la tapa y la tapita dosificadora firmemente colocados. NUNCA retire la tapa de dos piezas mientras las aspas están girando. Únicamente retire la tapita dosificadora para añadir ingredientes y utilizar la barra presionadora.
20. Al licuar líquidos o ingredientes calientes en la jarra, tenga cuidado: el chorro o escape de vapor podría causar quemaduras. NUNCA llene la jarra por encima de la línea marcada como "CAPACIDAD MÁXIMA".
21. SIEMPRE comience a procesar en el ajuste de velocidad más bajo. Mantenga las manos y otras partes de su cuerpo expuestas lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras en la piel.
22. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato o jarra llenos de aceite caliente u otros líquidos calientes; el chorro o la salida de vapor pueden provocar quemaduras.
23. NUNCA retire los ingredientes del aparato durante la operación. Verifique que el motor se haya detenido por completo y que la jarra se haya quitado de la base del motor antes de retirar los ingredientes.
24. Si la comida se queda alrededor de las aspas para licuar, retire la jarra de la base del motor y use una espátula para quitar los alimentos. NUNCA use los dedos ya que las aspas para licuar están afiladas.
25. Si la mezcla no se procesa al licuar mezclas secas, espesas o pesadas, detenga la operación, retire la jarra de la base del motor y use una espátula para desalojar los alimentos. NUNCA use los dedos ya que las aspas para licuar están afiladas. Deje enfriar el motor durante 1 minuto antes de volver a encender el aparato.
26. NUNCA opere el aparato sin la almohadilla centradora instalada correctamente debajo del vaso.
27. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de todas las piezas móviles durante la operación para reducir el riesgo de lesiones graves a personas y/o daños al aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando se haya retirado el vaso de la base del motor.
28. Siga estrictamente las instrucciones de cuidado y limpieza proporcionadas en este manual.
29. NUNCA permita que el aspa para licuar se remoje en agua.
30. NUNCA utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fue previsto.
31. NUNCA lo use en exteriores ni en vehículos o barcos en movimiento.
32. NUNCA abandone el área de trabajo cuando el aparato esté en uso.
33. NUNCA deje objetos extraños, como cucharas, tenedores o cuchillos, en la jarra, ya que esto dañará las aspas y otros componentes al encender el aparato y podría causar lesiones.
34. Si durante el uso, el sonido del aparato cambia o si un objeto duro o extraño entra en contacto con las aspas. NUNCA sirva el alimento que se está preparando con el aparato.
35. NUNCA exponga la jarra a temperaturas o ingredientes superiores a 99°C (210°F).
36. NUNCA coloque un ensamblaje de las aspas en la base del motor a menos que esté montado la jarra de la Vitamix para reducir el riesgo de lesiones.
37. NUNCA intente colocar una jarra en una base de motor en funcionamiento o hacer funcionar una base de motor sin una jarra debidamente colocada.
38. SIEMPRE use la máquina Vitamix con la tapa puesta y bien cerrada.
39. Inspeccione periódicamente el cable de alimentación eléctrica, el enchufe y el aparato para detectar posibles daños. NUNCA lo opere si está dañado de algún modo o si el aparato presenta fallas. Cese inmediatamente el uso del aparato y visite www.vitamix.com o llame al Soporte Técnico de Vitamix Commercial al 1-800-886-5235 (Internacional: 1-440-782-2450) o envíe un correo electrónico a commercialts@vitamix.com de inmediato para un examen, reparación, reemplazo o ajuste.
40. Cualquier reparación, mantenimiento o reemplazo de piezas debe ser realizado por Vitamix o un distribuidor/proveedor de servicios autorizado de Vitamix Commercial en su país.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- Jarra culinaria** - Contiene los ingredientes a procesar y alberga el ensamblaje de las aspas en el fondo de la jarra de 64 oz. El ensamblaje de las aspas para licuar incluye un aspa de acero inoxidable endurecida con precisión con dos juegos de rodamientos de doble sellado para una máxima durabilidad. Este conjunto de aspas ayuda a homogeneizar cada mezcla con mayor eficacia.
- Acople:** se conecta al eje estriado en la base de las aspas para girar el aspa.
- Almohadilla centradora:** se fija a la base del motor y es donde descansa la jarra.
- Base del motor con panel de control:** contiene el ensamblaje del motor y del panel de control para procesar mezclas en poco tiempo cuando se combina con el diseño de la jarra y las aspas.
- Interruptor de Encendido/Apagado:** controla la alimentación eléctrica del aparato y se encuentra en el lado derecho, cerca de la parte posterior de la base del motor. Mientras está conectado, coloque el interruptor de Encendido/Apagado en Reiniciar (RESET) para preparar el aparato para licuar. Coloque el interruptor de Encendido/Apagado en posición de APAGADO cuando no esté en uso.
El interruptor también es un disyuntor de 20 amperios. Si se detecta un cortocircuito, el disyuntor se activará a un estado intermedio.
- Panel de control:** proporciona varias funciones de usuario. Consulte los puntos 7 a 10 para obtener más detalles.
- Selector de velocidad variable:** proporciona control manual de la velocidad desde Variable 1 (la más baja) hasta ALTA (la más alta).
- Interruptor de Pulso** -  Proporciona la capacidad de realizar un licuado controlado a la velocidad del selector de velocidad variable manteniendo presionado el interruptor; suéltelo para detener la operación de pulso. Mantener presionado el interruptor de Pulso durante 5 segundos mientras se enciende el interruptor de Encendido/Apagado a Reiniciar (RESET) proporciona acceso al menú de Diagnóstico y cada pulsación posterior muestra la siguiente pantalla del menú de Diagnóstico.
- Pantalla de visualización:** muestra una variedad de mensajes de operación. Consulte "Operación del Aparato" en la página 31. Para detalles del "Menú de Diagnóstico", consulte la página 33.
- Interruptor de Arrancar/Detener:** comienza la rotación del aspa de licuar dentro de la jarra al presionar el interruptor una vez. Presione el interruptor nuevamente para detener el aparato y la rotación del aspa de licuar dentro de la jarra. Al presionar el interruptor de Arrancar/Detener también se sale del menú de Diagnóstico.
- Barra presionadora:** mantiene los ingredientes en movimiento alrededor y a través de las aspas al procesar mezclas más espesas.
- Conexión del cable de alimentación eléctrica:** conecta el cable de alimentación eléctrica permanentemente a la base del motor.
- Cubierta de ventilación trasera:** cubre la ventilación trasera para hacer circular el aire y enfriar el motor. No la retire.
- Jarra Big Batch:** contiene los ingredientes a procesar y alberga el ensamblaje de las aspas en el fondo de la jarra de 1½ galón. El ensamblaje de las aspas para licuar incluye un aspa de acero inoxidable endurecida con precisión con dos juegos de rodamientos de doble sellado para una máxima durabilidad. Este conjunto de aspas ayuda a homogeneizar cada mezcla con mayor eficacia.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC y los estándares RSS exentos de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar una interferencia, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por Vitamix podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Nota: Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para dispositivos digitales de Clase B, de conformidad con la parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no existe garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales a la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas: 1) Reorientar o reubicar la antena receptora. 2) Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente de aquel al que está conectado el receptor. 3) Aumente la separación entre el equipo y el receptor. 4) Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Para garantizar el cumplimiento de los requisitos de exposición a RF de la FCC y la ISED, este dispositivo debe instalarse de manera que haya un mínimo de 20 cm entre el dispositivo y las personas.



ADVERTENCIA



LAS ASPAS SON EXTREMADAMENTE AFILADAS; manipule con cuidado para evitar lesiones.

Revise diariamente las aspas para verificar que ninguna pieza esté suelta, tenga mellas o haga falta.

NUNCA utilice el aparato con las aspas para licuar sueltas, melladas o dañadas. Revise las aspas de la licuadora antes de cada uso y reemplácelas si están dañadas.

Evite hacer funcionar el aparato si el vaso está vacío.

NUNCA coloque la jarra en el microondas o el congelador. Las temperaturas extremas combinadas con ingredientes calientes y/o la acción rápida inmediata de la cuchilla pueden agrietar la jarra.

NUNCA ponga en marcha el motor antes de haber colocado la jarra en su lugar.

NUNCA agite ni sacuda una jarra mientras la máquina esté funcionando.

NUNCA quite la jarra antes de que el aparato se detenga por completo.

Si quita o cambia la jarra mientras el acople de la unidad sigue girando, se dañarán los “dientes” del eje estriado.

SIEMPRE quite la jarra de la base del motor antes de retirar el contenido de la jarra para evitar que el aparato se encienda sin querer.

NUNCA golpee el vaso contra una superficie para aflojar los ingredientes.

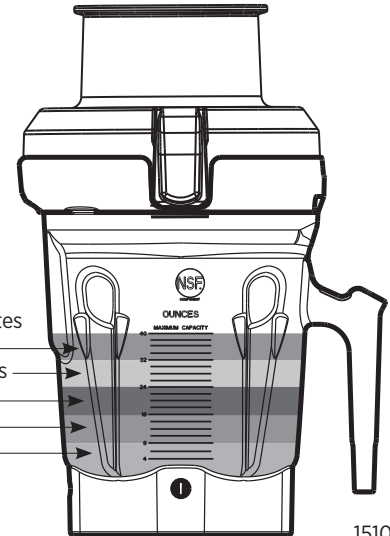
SIEMPRE use una espátula de goma para retirar las mezclas espesas de la jarra y evitar rayones.

Consejos para mezclar

- Primero coloque los líquidos y los alimentos blandos en la jarra, los ingredientes sólidos se deben introducir al final.
- Aunque para el procesamiento no es necesario, se recomienda cortar los alimentos en trozos más pequeños para poder medir los ingredientes de forma más precisa.
- Se recomienda el uso de ingredientes descongelados o parcialmente descongelados para un procesamiento óptimo.
- Para las mejores recetas de sorbete congelado, mantenga los ingredientes congelados a no más de -18°C (0°F). Si una receta se congela, use la barra presionadora para completar el procesamiento.
- Considere agregar más líquido si sus recetas son demasiado espesas o reduzca el volumen de la receta para mejorar el procesamiento.
- Si el indicador de temperatura parpadea y se muestra MOTOR CALIENTE o MOTOR CALIENTE, consulte la sección Solución de problemas de este manual en la página 34.
- La capacidad máxima es equivalente a las onzas o litros indicados en la jarra; por ejemplo, 1,2 L (40 oz), y es considerablemente menor con mezclas espesas.

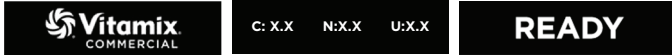
La jarra Accelerate™ mostrada también es compatible con el Power-Prep

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



OPERACIÓN DEL APARATO

1. Conecte el electrodoméstico al tomacorriente más cercano.
2. Presione el interruptor de Encendido/Apagado en la parte inferior derecha de la base del motor (consulte la página 28 para la ubicación) para ajustarlo en la posición de Reiniciar (RESET).
3. Se mostrará el logotipo de Vitamix, la versión del software y la pantalla READY.
NOTA: la pantalla se mostrará a la mitad de brillo cuando no se use durante 4 segundos y luego cambiará a la pantalla Vitamix Vortex que rebota después de 4 segundos adicionales en modo de suspensión. Para salir del modo de suspensión, presione el interruptor de Arrancar/Detener o el interruptor de Pulso para preparar la siguiente mezcla.



4. Cargue la jarra de acuerdo con las instrucciones de la receta de Vitamix o la ilustración del orden de carga de ingredientes en la página 30.

¡IMPORTANTE! Utilice SIEMPRE el aparato con la tapa y la tapita dosificadora firmemente colocados en su lugar cuando la máquina esté funcionando. NUNCA retire la tapa mientras las aspas estén girando. Únicamente retire la tapita dosificadora para añadir ingredientes y utilizar la barra presionadora.

5. Coloque la tapa en la jarra:
 - Presione la tapa hacia abajo hasta que las dos lengüetas embonen en la boquilla del vaso.
 - Inserte la tapita dosificadora y gírela para bloquearla en la tapa.
6. Coloque la jarra con tapa sobre la base del motor y se mostrará Listo. **NOTAS:**
 - Muestra en el panel de control y el aparato no funcionará hasta que una jarra compatible esté colocada correctamente en la base del motor.



- El aparato funcionará sin tapa en la jarra, pero DEBE colocarse una tapa para contener los ingredientes durante el procesado.
7. Gire el selector de velocidades en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la Velocidad variable 1.

8. Pulse Arrancar/detener y las aspas comenzarán a girar. El temporizador contará los minutos y segundos que ha estado procesando la mezcla.



9. Gire el selector de velocidades entre la Velocidad variable 1 y ALTA durante el ciclo de licuado para incrementar o reducir la velocidad de las aspas.
10. Utilice la barra presionadora para procesar mezclas más espesas y mantener los ingredientes moviéndose alrededor y a través de las aspas.

¡IMPORTANTE! Las tapas y las barras presionadoras no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de jarras. Utilice la Barra presionadora suministrada con su aparato.

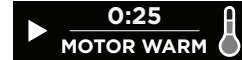
11. Mantenga presionado el interruptor de Pulso para aumentar rápidamente la velocidad de las aspas (es posible que sea necesario aumentar la velocidad en el dial de velocidad variable primero). Suelte el interruptor de Pulso para detener la mezcla.



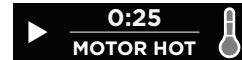
12. El gráfico del termómetro proporciona información sobre la temperatura del motor durante su funcionamiento:
 - Resalta únicamente la primera barra del termómetro durante el funcionamiento normal.



- El parpadeo de la segunda barra del termómetro y “MOTOR CALIENTE” indica que el motor se está acercando al sobrecalentamiento. Para evitar el sobrecalentamiento, aumente a velocidad variable ALTA o añada más líquido para que la mezcla sea más fina.



- El parpadeo de la barra superior del termómetro y “MOTOR CALIENTE” indica que el motor se ha sobrecalentado antes de apagarse. Si aparece el indicador de temperatura, consulte la sección de Solución de problemas de este manual en la página 34.



13. Al final de la mezcla, presione Arrancar/detener para detener el aparato.



PRECAUCIÓN

- NUNCA apriete la tuerca ciega (en la parte superior del ensamblaje de las aspas). Si está suelto, reemplace el ensamblaje de las aspas inmediatamente.
- Para evitar daños en el producto, NUNCA use métodos de limpieza no aprobados que no sean compatibles con estas instrucciones.
- NUNCA use productos de limpieza abrasivos, cloro concentrado, detergentes para lavavajillas automáticas, limpiadores de hornos ni estropajos.
- NUNCA coloque el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la estructura del motor en agua ni en otro líquido.
- NUNCA limpie el aparato con un chorro de agua o con un limpiador de vapor.
- Asegúrese de que el equipo colocado en la base del motor esté seco para evitar que el agua entre en la estructura del motor cuando esté conectado.
- Desconecte el electrodoméstico y escurra el agua del paño o esponja antes de limpiar los controles o cualquier componente eléctrico.
- Los objetos afilados rayarán la pantalla de visualización. No use estos objetos en la pantalla de visualización.

Las partes en contacto con alimentos deberán limpiarse después de cada uso. Consulte a continuación las instrucciones para limpiar la jarra, el ensamblaje de las aspas y la tapa.

ENSAMBLAJE DE LAS ASPAS

- No es necesario quitar las aspas para una limpieza normal.
 - NUNCA permita que las aspas para licuar se remojen en agua.
1. Inspeccione el ensamblaje de las aspas de licuar retirándolo de la jarra con la llave para tuerca de retención Vitamix (se vende por separado).
 2. Lave con cuidado el aspa con agua tibia y jabón, enjuague y deje secar.
 3. Revise las aspas para licuar y verifique que no haya aspas sueltas, melladas o dañadas. NUNCA opere el aparato con aspas sueltas, melladas o dañadas; reemplace inmediatamente.
 4. Inspeccione el eje estriado (se inserta en acople de la base del motor para girar las aspas) y asegúrese de que los dientes no estén dañados. Si están dañados, sustituya el ensamblaje de las aspas de inmediato.
 5. Inspeccione la tuerca de retención y asegúrese de que está bien sujeta. NUNCA apriete la tuerca ciega (en la parte superior del ensamblaje de las aspas). En caso de estar suelta, deberá reemplazar el ensamblaje de las aspas de inmediato.

BASE DEL MOTOR CON PANEL DE CONTROL

- NUNCA talle ni limpie la pantalla de visualización en el panel de control.
 - NUNCA sumerja la base del motor en agua ni en otro líquido.
1. Use un paño suave para limpiar la pantalla de visualización.
 2. Desconecte el cable de alimentación eléctrica y limpie con cuidado el resto de la superficie exterior con un paño humedecido con una solución de agua tibia y detergente no abrasivo o un limpiador líquido en spray. Seque con un paño suave.
 3. Quite la almohadilla centradora y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela con agua de la llave y séquela.
 4. Vuelva a ensamblar la almohadilla centradora plana en la base del motor.

JARRA

- SIEMPRE enjuague la jarra inmediatamente después de su uso. El producto seco puede quedarse entre las aspas y debilitar o romper los rodamientos cuando se reinicia.
 - No es necesario quitar las aspas para licuar para una limpieza normal. Consulte la sección "Ensamblaje de las Aspas" si desea realizar una limpieza.
 - Las jarras Accelerate, Big Batch y Culinary han sido diseñadas para ser resistentes a productos químicos y aptas para lavavajillas con una temperatura máxima de 99°C (210°F). Sin embargo, para maximizar la vida útil de las jarras, lave a mano todas las partes de las jarras con agua tibia y jabón, enjuague y luego seque.
1. Lave la jarra llenándola hasta la mitad con agua tibia y agregando un par de gotas de jabón para trastes. Vuelva a colocar la jarra en la base del motor y asegure firmemente la tapa. Encienda el aparato a ALTA velocidad durante 30 segundos. Enjuague y escurra todas las piezas.
 2. Desinfecte después del lavado llenando la jarra $\frac{3}{4}$ de su capacidad con una solución desinfectante*. Regrese la jarra a la base del motor e instale firmemente la tapa. Haga funcionar el aparato a velocidad ALTA durante 30 segundos. Apague el aparato y deje que la solución repose en la jarra durante 1.5 minutos más. Vierta la solución. Regrese la jarra a la base del motor y haga funcionar el aparato vacío durante 5 segundos más. No enjuague después de desinfectar. Deje que la jarra se seque al aire con la tapa quitada para evitar que la humedad quede atrapada. Si lo desea, enjuague inmediatamente antes del próximo uso.

* Solución desinfectante recomendada: 7.4 mL (1.5 cdta) de cloro doméstico en 1.9 L (2 qt) de agua.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

MENÚ DE DIAGNÓSTICO

El Power-Prep tiene un menú de Diagnóstico para acceder a la versión del software del aparato, la jarra, el motor, el tiempo de actividad y la información de fallas.

1. Conecte el electrodoméstico al tomacorriente más cercano.
2. Mientras mantiene presionado el interruptor de Pulso durante 5 segundos, presione el interruptor de Encendido/Apagado en la parte inferior derecha de la base del motor (consulte la página 28 para la ubicación) a la posición Reiniciar (RESET).

3. La pantalla de diagnóstico mostrará:

DIAGNOSTICS

4. Utilice el interruptor de Pulso para avanzar a través de las pantallas del menú de Diagnóstico:

- Pantalla de versión del firmware

C: X.X N:X.X U:X.X

- Pantalla de información de la jarra
 - Descripción de la jarra
 - Tiempo de ejecución
 - Número de licuados

**Container:
Runtime: 15:39
of Blends: 124**

- Pantalla de información del motor
 - Tiempo de operación base
 - Tiempo de operación del motor
 - Motores atendidos

**Unit Runtime: 1:33:48
Motor Runtime: 0:52
Motor Serviced: 0**

- Pantalla de tiempo de actividad de la unidad
 - Tiempo de actividad
 - Tiempo de suspensión
 - Ciclos de encendido

**Unit Uptime: 4:10:48
Sleep Time: 8:52
Power Cycles: 124**

- Historial de fallas: las últimas 6 fallas; las más recientes primero

**1. 108974 4. 108974
2. 108965 5. 108965
3. 108968 6. 108968**

5. Para salir del menú de Diagnóstico, oprima el interruptor de Arrancar/Detener ▷|◻.

151099

El Power-Prep tiene un registro de Alertas/Servicios que los clientes pueden revisar para determinar los problemas clave o causas de fallos e interrupciones de funcionamiento. Documente el número de código de error y comuníquese con el Soporte técnico de Vitamix Comercial para su resolución.

1. Indica que ha ocurrido un error; para fallos relacionados con la temperatura, el mensaje "¡ERROR!" se reemplaza por "¡SOBRECALENTAMIENTO!".
2. Número de código de error
3. Icono de advertencia que indica que se requiere la atención del usuario



IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Ruido fuerte proveniente del área de las aspas del vaso • Las cuchillas del vaso no giran • Aumento de la vibración • Fugas desde el fondo de la jarra 	<ul style="list-style-type: none"> • Si el acople está roto o desgastado. Reemplácelo (artículo n.º 000891). Las instrucciones vienen incluidas con la pieza. • Revise el conjunto de aspas para verificar si algún componente está suelto, dañado o tiene mellas y reemplácelo. • Apriete la tuerca de retención con la llave de tuerca de retención Vitamix girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté bien apretada. • Inspeccione la jarra para detectar grietas; reemplácela si está dañada.
<ul style="list-style-type: none"> • Fuerte ruido de rechinido proveniente del motor del aparato 	<ul style="list-style-type: none"> • Cojinetes del motor dañados. Es posible que sea necesario reparar el aparato.
<ul style="list-style-type: none"> • El dispositivo no se ejecutará • La pantalla de visualización no muestra el mensaje "Ready" (Listo) 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el cable de alimentación eléctrica esté firmemente enchufado a la toma de corriente. • Asegúrese de que la jarra Smart esté colocada correctamente en la base del motor. • Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición de REINICIAR (RESET). • Gire el interruptor de encendido/apagado a APAGADO (OFF) y luego a REINICIAR (RESET) para reiniciar los componentes electrónicos.
<ul style="list-style-type: none"> • La máquina no funcionó al probarla por primera vez 	<ul style="list-style-type: none"> • La base del motor puede haber estado en modo de reposo. Al presionar el interruptor de Arrancar/Detener o el interruptor de Pulso, se debería poner en marcha el motor. • Asegúrese de que la jarra Smart esté colocada sobre la base del motor.
<ul style="list-style-type: none"> • El aparato funciona de manera irregular • El dispositivo funciona, pero no se muestra información en la pantalla 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire el interruptor de encendido/apagado a APAGADO (OFF) y luego a REINICIAR (RESET) para reiniciar los componentes electrónicos. • Pruebe conectando la máquina a una nueva toma de corriente.
<ul style="list-style-type: none"> • Se muestra un fallo en la pantalla • El indicador de temperatura aparece en la pantalla de visualización 	<ul style="list-style-type: none"> • Se superó la temperatura de desconexión. Deje enfriar el motor durante 5 a 15 minutos antes de volver a encender el aparato. • Se superó la temperatura de advertencia. Deje que la unidad se enfríe por sí sola o realice un ciclo de enfriamiento: <ol style="list-style-type: none"> a) Retire la jarra de la base del motor. b) Coloque una jarra con unas 16 onzas de agua sobre la base del motor. c) Haga funcionar el motor a velocidad variable ALTA para ayudar a enfriar el motor. Deje que el aparato funcione durante 60 segundos y luego seleccione el botón Arrancar/Detener. d) Considere agregar más líquido si sus recetas son demasiado espesas o reduzca el volumen de la receta para mejorar el procesamiento y reducir las condiciones de sobrecalentamiento. • Registre los códigos de error y consulte al Soporte Técnico de Vitamix Commercial o a un distribuidor local de Vitamix para obtener asistencia.
<ul style="list-style-type: none"> • El dispositivo se detiene en medio del ciclo de licuado y se reinicia • La ventana de visualización muestra "LISTO" 	<ul style="list-style-type: none"> • Conecte la máquina en una toma de corriente exclusiva para esta.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA LIMITADA

RESTRICCIÓN IMPORTANTE: VITA-MIX® CORPORATION (en adelante, "Vitamix") PUEDE RESTRINGIR EL SERVICIO DE GARANTÍA DE NUESTROS PRODUCTOS AL PAÍS DONDE VITAMIX O SUS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS VENDIERON ORIGINALMENTE EL PRODUCTO.

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

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

1. Inspeccione periódicamente el acople de la unidad para ver si hay desgaste visible, grietas o roturas en el acople. Si se encuentran daños, reemplace el acople de la unidad. Para adquirir un acople de repuesto, comuníquese con Vitamix Corporation al +1 (800) 866 5235 para localizar un distribuidor cercano. Si se encuentra fuera del territorio de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix autorizado, o comuníquese con la División internacional de Vitamix llamando al +1 (440) 782-2450 o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted.
2. Gire manualmente el conjunto de cojinetes de las aspas por lo menos antes del uso diario para verificar que giren libremente o que no lo hagan con demasiada soltura. Si las aspas giran con dificultad o lo hacen en exceso, póngase en contacto con Vitamix llamando al 1-800-437-4654 para obtener información sobre la garantía o encontrar un distribuidor cerca de usted. Si usted vive fuera de EUA, puede ponerse en contacto con su distribuidor Vitamix autorizado, o comunicarse con la División internacional de Vitamix llamando al +1-440-782-2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted.
3. NUNCA ponga en marcha la máquina sin la almohadilla centradora debidamente colocada sobre la base del motor. Vitamix garantiza al usuario final original que realizó la compra en EUA (y cuenta con comprobante de la misma) que esta licuadora Vitamix (en lo sucesivo, el "Equipo") está libre de defectos de materiales y de fabricación durante los periodos de la garantía aplicables

al Equipo, tal como se describe en este documento y sujeto a las condiciones establecidas a continuación.

Base del motor

Vitamix® garantiza al usuario final original lo siguiente:

- Si la base del motor (el Equipo) se avería dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha anterior entre la de compra o la de entrega, según lo permita la ley, Vitamix reemplazará la base del motor sin ningún costo.
- Si la base del motor (el Equipo) falla después de treinta (30) días, pero dentro de un (1) año a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega, lo que ocurra primero según lo permita la ley, debido a un defecto en los materiales o en la mano de obra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas y la mano de obra necesarias para reparar la base del motor.
- Si la base del motor (el Equipo) falla después de un (1) año, pero dentro de las 700 horas o cuatro (4) años a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega según lo permita la ley, lo que ocurra primero, Vitamix asume el costo de las piezas que considere necesarias para reparar la base.

Jarra

La jarra (el Equipo) cuenta con garantía contra defectos en materiales y mano de obra durante 120 horas o 1 año a partir de la fecha de compra o fecha de entrega según lo permita la ley, lo que ocurra primero. Vitamix reemplazará los componentes sin cargo.

Tapa, ensamblaje de las aspas y acople

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

Condiciones

- Esta Garantía no cubre los daños ocasionados por el uso de la licuadora fuera del país donde se vendió y fabricó para usarse, y el servicio de Garantía puede estar restringido al país donde Vitamix o sus distribuidores autorizados vendieron originalmente la licuadora Vitamix.
- Las garantías contenidas en este documento aplican únicamente para el usuario final original y no son transferibles. Para hacer la reclamación de una garantía se requiere presentar el comprobante de compra.
- Esta garantía establece los recursos exclusivos del comprador así como las únicas obligaciones de Vitamix y no cubre el desgaste normal, maltrato, uso inapropiado o negligente, alteración de la base del motor o el vaso, ni la exposición a condiciones extremas, y solamente será válida si el Equipo se utiliza de acuerdo con la guía de instrucciones incluida (la cual también está disponible en www.vitamix.com).

GARANTÍA Y SERVICIO

- Asimismo, esta garantía quedará anulada si las reparaciones en el Equipo son efectuadas por alguien más que no sea Vitamix o un centro de servicio autorizado por Vitamix. Vitamix no se hará responsable del costo de ninguna reparación no autorizada.
- La eliminación de la etiqueta de datos que contiene la información del número de serie invalidará su garantía.
- La única obligación de Vitamix bajo los términos de esta garantía es reparar o reemplazar las piezas cubiertas según lo determinado exclusivamente por Vitamix.

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

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

Ningún empleado de Vitamix ni cualquier otra persona cuenta con autorización para proporcionar una garantía adicional o hacer modificaciones a las garantías indicadas en este documento.

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

Con quién debe comunicarse para solicitar un servicio o reparación cubiertos por la garantía. En caso de que su licuadora Vitamix necesite un servicio o reparación cubiertos por los términos de esta garantía, llame a Vitamix Corporation o a un distribuidor local para obtener ayuda con la garantía.

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

El cliente será responsable de asumir los costos de flete derivados del envío del producto para obtener el servicio de garantía.

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

Cómo puede enviar el Equipo a Vitamix para servicio

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