












# Touch & Go® Advance

## SYMBOLS

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

### Dimensions:

- 18.0 in. / 45,7 cm high with lid closed
- 24.5 in. / 62,2 cm high with lid open
- Depth: 10.7 in. / 27,2 cm with handle
- Width: 8.5 in. / 21,6 cm

## RECYCLING INFORMATION

This product has been supplied from an environmentally aware manufacturer.

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

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

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



### Do not use extension cords with machine.

VM#	Rating	Additional information
VM0214	120V, 50-60 Hz, 12 Amps	

**⚠ WARNING**



**To Avoid Injury.**

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



**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard.**

ONLY use an earthed outlet.

**DO NOT** remove the ground.

**DO NOT** use an adaptor.

**DO NOT** use an extension cable.

**Failure to follow instructions can cause death or electric shock.**

**READ ALL INSTRUCTIONS AND THIS MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT. FAILURE TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND SAFETY PRECAUTIONS IN THIS MANUAL CAN RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE.**

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put motor base in water or other liquid.
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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep this appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug the power cord from the wall outlet when the Vitamix® machine is not in use, before disassembling, when putting on or taking off parts, and before cleaning, other than washing the container.
6. Never come in contact with moving parts, especially the blades.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. Do not operate any machine that malfunctions, has a damaged cord or plug, has been dropped or is damaged in any manner. If you purchased your equipment in the U.S.A., call **Vitamix Technical Support, 800-886-5235** for examination, repair, possible replacement, or electrical or mechanical adjustment. If you purchased outside of the U.S.A., please contact your local authorized Vitamix Distributor, or contact the Vitamix International Division at +1.440.782.2450 or email: international@vitamix.com for a distributor near you.
9. Do not use attachments not recommended or sold by Vitamix. Doing so will void the warranty. **Alteration or modification of this product in any form is not recommended as such may result in bodily injury.**
10. **Do not use outdoors.**
11. Do not let the power cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter.
12. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
13. Do not place the machine on or near a hot gas or electrical burner, in a heated oven, or allow machine to touch hot surfaces. External heat sources can damage the machine.
14. Keep hands and utensils out of container while motor is running to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the Vitamix machine. A rubber spatula may be used, but only when the Vitamix machine is not running.
15. **WARNING: Blades are sharp. Handle carefully.**
  - Never try to remove the blades while container is sitting on the motor base.
  - Do not operate with loose, nicked or damaged blades – replace immediately.
  - To reduce the risk of personal injury, never place blade assembly on motor base without the Vitamix container properly attached.
  - Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning
16. The maximum capacity is equivalent to the ounces (liters) listed on the container, i.e., 48 oz. / 1.4 L, and is substantially less with thick mixtures.

**17. Always operate the Vitamix machine with the lid in place and securely attached.**

**18.** Display window area will scratch when contacted with a scouring pad or sharp object. Use a soft cloth to wipe the control panel area clean.

**19.** The machine cannot be cleaned with a water jet.

**20.** One 20 amp circuit per machine is recommended for 120V installation. One dedicated circuit per machine is recommended for 220-240 V and 100 V installation. **Consult your local electrical codes for proper installation.**

**21. CAUTION:** Turn power off or unplug the machine before touching movable parts. Shut off power switch at night or whenever machine will be left unattended.

**SAVE THESE SAFETY INSTRUCTIONS**

- The Vitamix blender's U.S.A. power cord comes equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong wall outlet (Figure A). **This cord will vary for countries outside the USA.**
- Do not cut or remove the third (ground) prong from the plug or power cord.
- Consult your electrician if you are not sure if the wall outlet is grounded through the building wiring.

**! WARNING!**

Do not leave blender unattended when in use.

Turn power off or unplug the machine before touching movable parts. Shut off power switch at night or whenever machine will be left unattended.

If you detect a change in the sound of the machine or if a hard or foreign object comes into contact with the blades, do not serve the drink. Inspect your blade assembly for loose, nicked or missing parts. If parts are loose, missing, or nicked, replace with new blade assembly.

When processing hot liquids:

- Do NOT expose the container to temperatures over 210°F (99°C).
- Do NOT expose the container to hot liquids or ingredients over 210°F (99°C).

Use caution. Escaping steam or splashes may scald. Never start on the highest speed when blending hot ingredients.

Three-prong adapters are not to be used in Canada.

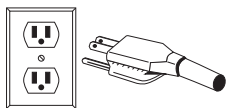


FIGURE A

**IMPORTANT NOTES!**

THE INSTRUCTIONS APPEARING IN THIS USE AND CARE MANUAL CANNOT COVER EVERY POSSIBLE CONDITION AND SITUATION THAT MAY OCCUR. COMMON SENSE AND CAUTION MUST BE PRACTICED WHEN OPERATING AND MAINTAINING ANY APPLIANCE.

**LIMITED WARRANTY**

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 brakes to the socket. If damage is found, replace the drive socket with the extra drive socket enclosed with your blender. To purchase additional replacement drive sockets contact Vitamix at 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) for a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorized Vitamix Distributor, or call the Vitamix International Division at +1.440.782.2450 or email [international@vitamix.com](mailto:international@vitamix.com) for a distributor near you.
2. Manually rotate the blade bearing assembly 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 (1-800-4DRINK4) 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](mailto:international@vitamix.com) for a distributor near you.
3. Never run the machine without the centering pad properly placed on the base. Vita-Mix® Corporation (hereinafter "Vita-Mix") warrants to the original end-user (proof of purchase required) purchased in the U.S.A., that this Vita-Mix 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**

Vita-Mix warrants to the original end-user that:

- If the motor base fails within thirty (30) days from the date of purchase, Vita-Mix will replace the motor base without charge.
- If the motor base fails after thirty (30) days but within one year from the date of purchase, due to a defect in materials or workmanship, Vita-Mix will assume the cost of all parts and labor necessary to repair the motor base.
- If the motor base fails after one year but within three (3) years from the date of purchase due to a defect in materials or workmanship, Vita-Mix will assume the cost of the parts deemed necessary to repair the base.

**Container, Lid, Blade Assembly, Drive Socket and Sound Enclosure**

(if included)

The container, lid, blade assembly, drive socket and where included a Vita-Mix manufactured sound enclosure, are warranted against defects in material and workmanship for one year from the date of purchase.

**Conditions**

- The warranties contained herein run only to the original end-user and are not transferable. To make a warranty claim, proof of purchase is required.
- This warranty is the sole remedy of the purchaser and sets forth the only obligations of Vita-Mix and does not cover normal wear-and-tear, abuse, misuse, negligent use, alteration of the base or container (or the sound enclosure), 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/foodservice](http://www.vitamix.com/foodservice)).
- If applicable, improper installation or ventilation in the case of the in-counter model of the Equipment, or placing the Equipment in a sound enclosure not manufactured by Vita-Mix will void this warranty.
- This warranty is void in the event that repairs to the Equipment are performed by someone other than Vita-Mix or an authorized Vita-Mix Service Center. Vita-Mix will not be responsible for the cost of any unauthorized repairs.
- The sole obligation of Vita-Mix under this warranty is to repair or replace the warranted part or parts as determined exclusively by Vita-Mix.

**In no event, whether based on contract, indemnity, warranty, tort (including negligence), strict liability or otherwise, shall Vita-Mix 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 Vita-Mix 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 Vita-Mix 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.

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

In the event your Vita-Mix blender needs service or repair covered by the terms of this warranty, please call the Vita-Mix Corporation for warranty assistance. For machines purchased in the U.S.A., call Vita-Mix Technical Support: 800-886-5235. If purchased outside the continental U.S.A., contact your authorized Vita-Mix Distributor, or telephone the Vita-Mix International Division at +1.440.782.2450 or email [international@vitamix.com](mailto:international@vitamix.com) for a distributor near you.

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

**How to Obtain Warranty Coverage and Repair**

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

- For Equipment purchased and located in the US and Canada, call Vitamix Customer Service at: 800-437-4654.
- 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 [international@vitamix.com](mailto:international@vitamix.com) for a distributor near you.

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

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

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

## Instructions for using the Pre-Set Program Buttons

The following is the basic settings of the six Pre-Set buttons for Touch & Go® Advance. These programs, numbered 1 through 6, are blending cycles designed for the most commonly made drinks. Depending on the viscosity of the drink you are creating, selecting one of the Pre-Set programs will run the machine for a full cycle. The machine will stop by itself when the cycle is complete. A cycle varies in speed and length. Your machine's Pre-Set options may differ due to program revisions or due to the difference of recipes, your results may also vary.

**BUTTON 1: Single Thin-** (50/50 ratio liquid to ice) 15 seconds

**BUTTON 2: Double Thin** - (50/50 ratio liquid to ice) 21 seconds

**BUTTON 3: Single Smoothie** - (50/50 ratio frozen fruit or ice to liquid) 26 seconds

**BUTTON 4: Double Smoothie** - (50/50 ratio frozen fruit or ice to liquid) 30 seconds

**BUTTON 5: Hard Pack Shake** - (25% liquid to 75% ice cream by finished yield) 25 seconds

**BUTTON 6: Hard to Blend** - (50% more frozen fruit or ice to liquid) 35 seconds

## Blending Tips

1. Place liquids and soft foods in the container first, solid items and ice last. Although not necessary for processing, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measuring of ingredients. Thawed or partially thawed fruit is recommended.
2. As a general rule, compared to other blenders, you do not need as much ice to make an equally frozen drink in the Touch & Go® Advance. If your recipe freezes up, try reducing the amount of ice.
3. Set the container on the motor base by aligning it over the centering pad anchored to the base. **(Motor must be completely stopped before positioning container.)** Containers are not to be used for hard, dry materials. Avoid running your machine with the container empty.
4. Always use a lid that is securely attached when blending.
5. Plug the machine into the nearest outlet (if unplugged). Press the On/Off switch to on. Select desired programmed setting by pressing any of the Pre-Set buttons 1 through 6. The machine will immediately begin to cycle through the selected program and turn off when the program is complete. **(NOTE: Each button has a different pre-selected combination of speed and length for blending.)**
6. Once one of the six Pre-Set program buttons is pushed, the machine will start and stop automatically. By pressing another Pre-Set button, the machine will stop the blending cycle.
7. When the cycle is complete, the blender stops. **Wait until blades come to a complete stop before removing the lid and/or container from the motor base.**
8. Remove the container, pour, garnish and serve the drink.
9. Press the On/Off power switch to off when not in use.

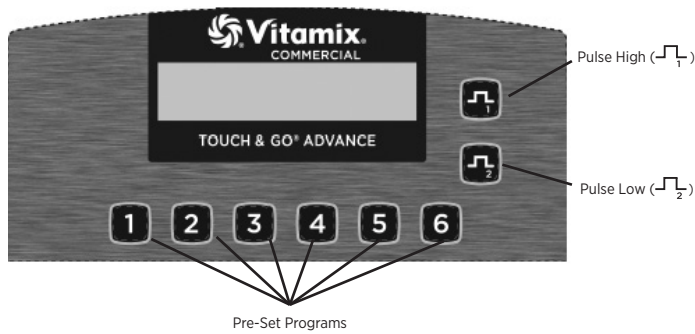
## Maintenance Tips

- **Never bang the container against a surface to loosen the ingredients.** Remove the container from the base and use a rubber spatula to remove thick mixtures from the bottom of your container.
- **Never shake or rattle a container while in use.**
- **Never remove the container before the machine has come to a complete stop.**
- **Never start the motor before the container is in place.**

## IMPORTANT NOTES!

- Check your blades daily for loose, nicked or missing parts. If you find something is loose, nicked or missing, replace the blade assembly before use. Do not tighten the acorn nut (on top of blade assembly). If loose, replace blade assembly immediately.
- The instructions appearing in this Use and Care Manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.
- When the thermal protector shuts the motor off, review your processing techniques and your instructions. Your recipes may be too thick or have too much material in them. Consider adding more liquid and consult Vitamix® Customer Service or your local Vitamix Distributor for further assistance.

## CONTROL PANEL



**On/Off Power Switch:** Located on the back of the motor base, the On/Off switch controls the power to the machine. While plugged in, switch to on to ready the machine for blending. Shut off the power switch at night or whenever the machine will be left unattended.

**Pre-Set Program Buttons:** These buttons, numbered 1 through 6, are pre-programmed blending cycles designed for the most commonly made drinks. Depending on the viscosity of the drink you are creating, pressing one of the six Pre-Set program buttons will run the machine for a full cycle. The machine will stop by itself when the cycle is complete. A cycle varies in speed and length. Each button can be reprogrammed to any recipe through custom programming or by reprogramming to any of the 20 available recipes. Due to difference of recipes, your results may vary.

**Display Window:** This area, depending on which button is pressed, displays a variety of operation messages. A “Ready” message appears when there is power to the machine.

## IMPORTANT NOTES!

**Start/Stop Button:** Pressing one of the Pre-Set program buttons, while the motor is running, will stop the machine.

**Pulse Buttons:** The pulse provides a quick increase or decrease in speed of the blade when blending or refreshing a drink. Press  $\square$  to pulse at 80%. Press  $\square$  to pulse at 20%. The Pulse button will override the running program as long as it is Pressed. Once released, the original program continues its cycle.

## Owner Controls:

While pressing Button 2, turn on the power switch. Continue to press Button 2. The unit will cycle through the following screens:

- VITA-MIX CORP  
VERSION 5.0T
- VITA-MIX ADVANCE  
PROGRAM #201
- | TEMP | COUNT | TOTAL |
|------|-------|-------|
| NORM | 25    | 100   |

## 4. Motor Life Timer

When the fourth screen is displayed and button 2 is released and pressed within 12 seconds, the following screens will display.

- VITA-MIX ADVANCE  
PROGRAM #201
- 1 TO OVERWRITE  
CURRENT PROGRAM

Press button 2 to exit out of these screens to return to machine ready.

## PROGRAMMING

The Touch & Go® Advance is pre-programmed with an Advance program which is optimized for the Advance container. The program can be customized by using the control panel, or a programming chip or programmer software kit available from Vitamix®. Call your distributor or customer service for more information.

## Programming Pre-Set Buttons

- Access the 20 stored programs by activating the power switch located on the back of the motor base while pressing button 1. The display will say “BUTTON SET UP”, quickly release.
- Press the  $\square$  or  $\square$  buttons to scroll through the “Recipe” numbers until you reach the one you want.
- Press the Pre-Set button that you want to program for the recipe selected.

### For Example: If you wanted to program button 1 with recipe #17:

- After accessing the stored programs as described in step 1, the display window will say “BUTTON SETUP.”
- Press the Pulse button until the screen displays “Recipe 17.”
- Press the 1 button to apply Recipe 17.
- Either continue programming the other five buttons or turn machine off to exit.

BUTTON SET UP  
RECIPE 1

BUTTON SET UP  
RECIPE 17

BUTTON SET UP  
RECIPE 17----->1

READY

## Resetting the Pre-Set Buttons to the original factory settings

1. Access the Owner Controls by activating the power switch located on the back of the motor base while pressing button 2. Continue to press button 2.
2. Once the unit powers up, it will cycle through four screens then stop on the motor status screen. Press button 2 again, within 12 seconds, to scroll through the menu settings.
3. Scroll using button 2. The screen will display "1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM". Press button 1 to reset to the original factory settings.

## Recipe Options Arranged by recipe number (#) and drink type:

#	DRINK TYPE	DESCRIPTION	RUN TIME
1	Single Thin	Starts at low speed for 6 seconds, ramps to medium speed for 9 seconds	:15
2	Double Thin	Starts at low speed for 6 seconds, ramps to medium speed for 15 seconds	:21
3	Single Smoothie	Starts at low speed for 5 seconds, quickly ramps to medium speed for 2 seconds then to high speed for 19 seconds	:26
4	Double Smoothie	Starts on low speed for 6 seconds then to high speed for 24 seconds	:32
5	Hard Pack Shake	Ramps to high for 10 seconds then back down to low speed for 15 seconds	:25
6	Thick Hard to Blend	Starts at low speed for 4 seconds, gradually ramps to medium speed for 6 seconds then medium high for 5 seconds, last 20 seconds on high	:35
7	Thick Hard to Blend Double	Starts at low speed for 4 seconds, gradually ramps to medium speed for 6 seconds then medium high for 10 seconds, last 25 seconds on high	:45
8	General Program 1	Starts at low speed for 8 seconds then to high speed for 24 seconds	:32
9	General Program 2	Starts at medium speed for 11 seconds then to medium high speed for 3 seconds	:14
10	General Program 3	Starts at medium speed for 7 seconds then to high speed for 13 seconds	:20
11	General Program 4	Slowly ramps to low speed for 10 seconds, immediately to medium high for 20 seconds then immediately to high speed for 8 seconds	:38
12	Frozen Coffee	Starts at low speed for 4 seconds then to medium speed for 14 seconds	:18
13	Soft Serve Milkshake	Starts at low speed for 3 seconds then to medium high speed for 9 seconds	:12
14	Ice and Puree	Slowly ramps to a low speed for 7 seconds, medium high speed for 4 seconds then high speed for 7 seconds	:19
15	Frozen Bowl 1	Slowly ramps to low speed for 7 seconds, high speed for 53 seconds	:60
16	Frozen Bowl 2	Slowly ramps to high speed for 13 seconds, immediately ramps to low speed for 8 seconds then immediately back to high for 29 seconds	:50
The following programs are designed to be used with the Vitamix Aerating Container (sold separately). Contact your local Vitamix Dealer/Distributor to purchase the Aerating Container. Contact Vitamix Customer Service directly for availability and product information.			
17	Cold Foam 1	Slowly ramps to low speed for 20 seconds	:20
18	Cold Foam 2	Slowly ramps to low speed for 25 seconds	:25
19	Cold Foam 3	Immediately ramps to high for 20 seconds	:20
20	Cold Foam 4	Slowly ramps to high for 30 seconds	:30

## Cover Door

1. Lift the handle to open the cover. Gently spread the sides of the door over the round hinges and remove.
2. To reinstall the cover door, gently spread the sides of the door and place the door hinge cutouts over the round hinges.

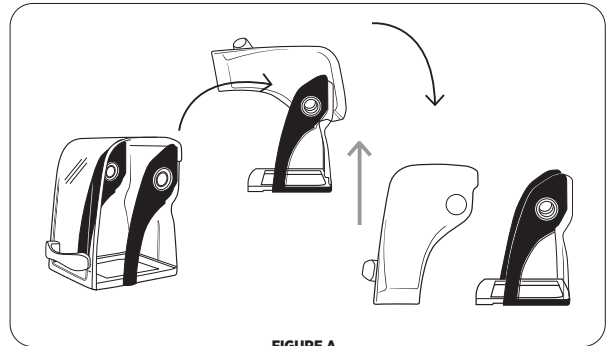


FIGURE A

## IMPORTANT NOTES!

### Containers:

- Touch & Go® Advance machines are optimized for use with the Vitamix® 32 oz. / 0,9 L Advance container (3 sided container). The 64 oz. / 2,0 L standard container will not fit in the compact cover used on the Touch & Go® Advance. Contact Vitamix customer service at 800-886-5235 or contact your distributor for more information.
- Outside the United States and Canada, your machine may come with a different container configuration.

## Two-Piece Lid (Figure A)

### 32 oz. / 0,9 L Advance Container

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

- To remove a fully latched lid, lift the two tabs and pull upward and off.
- Twist the center lid plug to fasten or remove.
- To secure lid plug, rotate it so one tab locks between the notches on top of rubber lid.

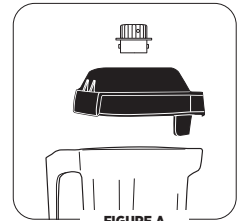


FIGURE A

## One-Piece Lid (Figure B)

### 32 oz. / 0,9 L Advance Container

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

- There is no lid plug for this lid.
- Ingredients can be added through port on top.

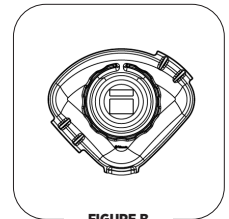


FIGURE B

## Blade Assembly

**Blade Agitator Assembly:** The blade assembly includes a precision-hardened stainless steel blade with enclosed double sealed steel ball bearings for maximum durability. The rugged blade assembly literally explodes molecules of food and ice in the container, helping every batch to homogenize more effectively. The blades do not need to be removed for normal cleaning.

**Drive Spline:** Inserts into drive socket on the motor base to turn the blade.

**Note:** Removing and replacing your container while the drive socket is still rotating will strip the drive spline "teeth." (This part is NOT removable.)

**Retainer Nut:** Must be tight.

## Twist Lock Compact Cover Removal

**Note:** The twist lock cover is designed to be removed without the use of tools. DO NOT force the cover to rotate with tools or other objects. To avoid damaging the cover, apply pressure to the cover frame, not the clear plastic material. To remove the cover, pressure will be applied at two points to disengage the cover from locking tabs on the motor plate.

### To remove the twist lock sound enclosure:

1. Remove the compact cover door to prevent it from closing unexpectedly. Lift the handle to open the cover. Gently spread the sides of the door over the round hinges and remove.
2. Lift up on the front of the centering pad and peel away from the motor base. Lift it up and over the drive socket to remove. (See Figure A).
3. Grasp the bottom frame of the cover with two hands as shown in (See Figure B).
4. With equal pressure and in one motion, use the index finger of your left hand to apply pressure at the back of the cover frame while at the same time apply pressure with your right thumb to unlock and twist the cover away from center in a counter-clockwise direction (See Figure C).
5. If necessary, continue applying pressure at these two points until the cover is free and can be separated from the motor base (See Figure D).
6. Once disengaged, lift the cover up and away from the blender base (See Figure E).

**Note:** See Figure E for an example of the motor base with the twist lock compact cover removed.



FIGURE A



FIGURE B



FIGURE C



FIGURE D



FIGURE E

## Twist Lock Compact Cover Installation

1. Put the twist lock compact cover on top of the blender base. Align the four locking tabs on the motor adapter plate with the openings on the compact cover. (See Figure A).
2. Twist the compact cover clockwise on the motor base to lock it in place. (See Figure B).



FIGURE A



FIGURE B

3. Align the rail guides on the centering pad with the slots between the compact cover and the motor adapter on the motor base (See Figure C).
4. Put the centering pad in place on the motor base in the proper alignment. (See Figure D).

**Note:** The centering pad MUST be used on the motor base during use to keep the twist lock compact cover in place. **DO NOT use the machine without the centering pad.**

5. From the back of the motor base working towards the front, apply pressure on the centering pad to push it into position on the motor base, making sure that the centering pad is completely seated under the drive socket. (See Figure E).



FIGURE C



FIGURE D



FIGURE E



6. To reinstall the cover door, gently spread the sides of the door and place the door hinge cutouts over the round hinges. (See Figures F and G).



**FIGURE F**



**FIGURE G**

## CARING FOR YOUR MACHINE

### IMPORTANT NOTES!

**Cleaning Products:** Do not use abrasive cleaning agents or concentrated bleach when cleaning. Do not use any of the following cleaning products: automatic dishwashing detergents, oven cleaners, steel wool or other abrasive pads.

**Cover:** Do not wash cover door, handle or back cover in dishwasher. It is recommended that the handle not be disassembled during cleaning. However, if you choose to disassemble the handle from the cover, make sure to not over-tighten it when reattaching it to the cover. Doing so will cause damage.

**Container:** Do not let mixtures, liquids or food products dry in the container. Rinse after use. Dry product may lock around the blade and weaken/tear the bearings seal when restarted. Do not place containers in the freezer. Extremely low temperature combined with hot ingredients and/or the immediate rapid action of the blade may crack the container. Microwaving and automatic dishwashing are not recommended.

**Blade Assembly:** Do not soak the blade agitator assembly.

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

\*\* Recommended sanitizing solution: 1.5 tsp. / 7,4 ml institutional or household bleach in 2 qt. / 1,9 L water.

**Motor Base/Control Panel:** **Unplug the power cord** and gently wash the outside surface with a damp soft cotton cloth moistened with a mild solution of warm water\* and nonabrasive detergent or nonabrasive liquid spray cleaner. Be careful to not scratch or scrub the display window on the control panel. **Never immerse motor base in water or other liquid.** Dry with a soft cotton cloth.

**Lid:** Wash in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry.

**Cover Door:** The cover can be removed and cleaned by placing under running water and washing with a soft cloth. Wipe dry and replace back on the base.

**Container Centering Pad:** Remove the centering pad. Wash the pad in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry. Reassemble before use. Replace the sound enclosure. The centering pad should be flat on the motor base.

**Container:** The Advance container has been designed to be chemical resistant. However, for maximum container life, hand washing is recommended.











**To Clean:** Wash all container parts in warm soapy water. Rinse and drain. Do not soak the blade assembly.\*\*

**To Sanitize:** After all solid residue is removed, fill container  $\frac{3}{4}$  full with a sanitizing solution mix.\*\*\* Return container to motor base and firmly position the two-piece lid. Run machine on a high speed for 30 seconds. Turn machine off and allow mixture to stand in the container for an additional 1  $\frac{1}{2}$  minutes. Pour out contents. Return container to motor base and run machine empty for an additional 5 seconds. Do not rinse after sanitizing. Allow container to air dry.

<b>Problems:</b>	<b>Possible Actions:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loud noise from blender container blade area</li> <li>• Container blades do not spin</li> <li>• Increased vibration</li> <li>• Leaking from bottom of container</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Broken or worn drive socket. Replace (Item #891). Instructions are included with part.</li> <li><b>b.</b> Check blade assembly for loose, damaged or nicked components and replace.</li> <li><b>c.</b> Tighten retainer nut with the retainer nut wrench moving clockwise until it is tight.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loud grinding noise from the blender motor</li> </ul>	Damaged motor bearings, your machine may need to be repaired.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine will not run</li> <li>• Display window does not say "Ready"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Double-check to make sure power cord is firmly in power outlet.</li> <li><b>b.</b> Check to make sure the On/Off power switch is in the on position.</li> <li><b>c.</b> Turn the On/Off power switch to off, then on, to reboot the electronics.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Display window reads "SHUT DOWN SEE MANUAL"</li> </ul>	Let the machine cool for an hour, restart.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Display window reads "MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED"</li> </ul>	Let the machine cool for an hour, restart.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine is running irregularly</li> <li>• "NO PROGRAM" is displayed when a button is pushed</li> <li>• Button pressed starts wrong program</li> <li>• Machine starts by itself</li> <li>• A specific program button is defective</li> <li>• Machine does not work when first tried</li> <li>• Machine works but no information displayed on screen</li> <li>• Program buttons run the blender on the same speed</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Turn the machine off and on again to reset the programming.</li> <li><b>b.</b> Try plugging the machine into a new outlet.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Display window reads "CORRUPT DATA"</li> </ul>	Call Vitamix technical support.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine stops in the middle of its blend cycle and resets; display window reads "VITAMIX GENERAL PROGRAM" then "READY"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Plug the machine into its own dedicated outlet.</li> </ul>

# Touch & Go® Advance

## SYMBOLES

	ATTENTION		MISE EN GARDE
	Ne JAMAIS toucher les pièces mobiles. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient		Utiliser l'appareil lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle sont en place
	Risque de décharge électrique		Lire et bien comprendre le guide d'utilisation.
	Température élevée lors du mélange de liquides chauds		NE PAS immerger.
	NE PAS insérer d'articles dans le récipient lorsque le mélangeur fonctionne	I/O	Marche/Arrêt
	Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage, avant de changer des accessoires et avant de vous approcher de pièces en mouvement lorsque le mélangeur fonctionne		

### Dimensions :

- 18 po / 45,7 cm de haut avec le couvercle fermé
- 24,5 po / 62,2 cm de haut avec le couvercle ouvert
- Profondeur : 10,7 po / 27,2 cm avec la poignée
- Largeur : 8,5 po / 21,6 cm

### INFORMATIONS DE RECYCLAGE

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

Ce produit pourrait contenir des substances qui pourraient être nuisibles à l'environnement si elles sont jetées dans des endroits qui ne respectent pas la réglementation applicable (décharges).

Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée figure sur ce produit afin de vous encourager à le recycler, si possible.

Prière d'être écoresponsable et de recycler ce produit en le faisant parvenir à votre centre de recyclage à la fin de son cycle de vie.



### N'utilisez aucune rallonge électrique avec l'appareil.

No VM	Caractéristiques	Renseignements supplémentaires
VM0214	120V, 50-60 Hz, 12 A	

**⚠ ATTENTION****Afin d'éviter toute blessure,**

Veillez lire et comprendre le présent guide d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Prière d'adopter des consignes de sécurité essentielles, notamment celles qui suivent.

**⚠ ATTENTION****Risque de décharge électrique.**

Utiliser UNIQUEMENT une prise mise en terre.

**NE RETIREZ PAS** la mise à la terre.

**N'UTILISEZ AUCUN** adaptateur.

**NE PAS** utiliser de rallonge électrique.

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

**LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES ET LE GUIDE D'UTILISATION AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE NON-RESPECT DES DIRECTIVES ET DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DÉCRITES DANS CE GUIDE D'UTILISATION PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez pas le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
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.
4. Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
5. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil Vitamix® n'est pas utilisé, avant le démontage, lors de la mise en place ou du retrait de pièces, et avant le nettoyage, autre que le lavage du récipient.
6. Ne jamais toucher des pièces en mouvement, surtout pas les lames.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent gestionnaire ou des personnes possédant des qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
8. N'utilisez aucun appareil qui fonctionne mal, dont le cordon ou la fiche est endommagé, qui est tombé ou qui est endommagé de quelque manière que ce soit. Si vous avez acheté votre équipement aux États-Unis, appelez le soutien technique **Vitamix au 800 886-5235** pour un examen, une réparation, un remplacement éventuel ou un réglage électrique ou mécanique. Si vous avez acheté votre appareil à l'extérieur des États-Unis, veuillez communiquer avec votre distributeur Vitamix agréé local ou la division internationale de Vitamix au +1 440 782-2450 ou par courriel à [international@vitamix.com](mailto:international@vitamix.com) pour trouver un distributeur près de chez vous.
9. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par Vitamix. Une telle utilisation annule votre garantie. **L'altération ou la modification de ce produit sous quelque forme que ce soit n'est pas recommandée et pourrait provoquer des blessures.**
10. **N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.**
11. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes ou pendre de la table ou du comptoir.
12. Faire preuve de prudence si des liquides chauds sont versés dans le mélangeur, car ils pourraient être éjectés de l'appareil en raison de l'émission subite de vapeur.
13. Ne jamais placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou un brûleur électrique chaud, ou à proximité de ceux-ci, ou dans un four en marche. Ne jamais laisser l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes. Les sources de chaleur externes peuvent endommager l'appareil.
14. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient lorsque le moteur est en marche afin de prévenir la possibilité de blessures corporelles graves ou de dommages à l'appareil Vitamix. Vous pouvez utiliser un grattoir ou une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur Vitamix ne fonctionne pas.
15. **AVERTISSEMENT: les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.**
  - Ne jamais essayer de retirer les lames lorsque le récipient repose sur le socle-moteur de l'appareil.
  - Ne pas utiliser avec des lames desserrées, entaillées ou endommagées – remplacer immédiatement.

- Afin de réduire les risques de blessures corporelles, ne placez jamais un assemblage de lames sur le socle-moteur sans l'avoir préalablement fixé correctement au récipient Vitamix.
  - La prudence est de mise lors de la manipulation des lames tranchantes, ainsi que lors du vidage et du nettoyage du récipient.
- 16.** La capacité maximale est celle indiquée en onces (litres) sur le récipient, p. ex. 48 oz / 1,4 L, et est sensiblement moindre dans le cas des mélanges épais.
- 17. Veiller à ce que le couvercle de l'appareil Vitamix soit toujours en place et fixé correctement avant l'utilisation.**
- 18.** L'écran d'affichage s'égratignera au contact d'un tampon à récurer ou d'objets tranchants. Utiliser un chiffon doux pour nettoyer la zone du panneau de commande.
- 19.** L'appareil ne peut être lavé au jet d'eau.
- 20.** Pour une installation de 120V, nous recommandons un circuit de 20 A par appareil. Pour les installations de 220-240 V et de 100 V, un circuit dédié est recommandé pour chaque appareil. **Consulter les codes électriques locaux pour installer le produit adéquatement.**
- 21. AVERTISSEMENT :** Éteindre ou débrancher l'appareil avant de toucher des pièces mobiles. Fermer l'interrupteur d'alimentation la nuit ou lorsque l'appareil sera laissé sans surveillance.

### CONSERVEZ CES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

- Le cordon d'alimentation américain du mélangeur Vitamix est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) conçue pour être insérée dans une prise d'alimentation à trois alvéoles standard (figure A). **Le cordon d'alimentation différera pour les autres pays.**
- Ne jamais couper ou retirer la troisième broche (mise à la terre) de la fiche ou du cordon d'alimentation.
- Consulter votre électricien si vous n'êtes pas sûr que la prise murale est mise à la terre par l'intermédiaire du câblage du bâtiment.

### ! AVERTISSEMENT!

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

Éteindre ou débrancher l'appareil avant de toucher des pièces mobiles. Fermer l'interrupteur d'alimentation la nuit ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance.

Si vous détectez un changement dans le son émis par l'appareil ou si un objet dur ou étranger entre en contact avec les lames, ne servez pas la boisson. Inspectez l'assemblage des lames à la recherche de pièces desserrées, entaillées ou manquantes. Si vous remarquez qu'une pièce est desserrée, entaillée ou manquante, remplacez l'assemblage de lames.

Lors de la transformation de liquides chauds :

- Ne JAMAIS exposer le récipient à des températures supérieures à 99 °C (210 °F).
- Ne JAMAIS exposer le récipient à des liquides chauds ou à des ingrédients dont la température est supérieure à 99 °C (210 °F).

Faire preuve de prudence. La vapeur ou les éclaboussures qui s'échappent peuvent causer des brûlures. Ne jamais démarrer l'appareil à vitesse maximale lors du mélange d'ingrédients chauds.

Les adaptateurs à trois broches ne doivent pas être utilisés au Canada.

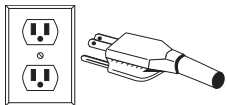


FIGURE A

### REMARQUES IMPORTANTES!

LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN 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.

**GARANTIE LIMITÉE**

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 à la recherche de signes visibles d'usure, de fissures ou de frein sur la prise. Si vous constatez des dommages, remplacez la prise d'entraînement par celle de rechange fournie avec votre mélangeur. Il est possible de vous procurer des prises d'entraînement supplémentaires en communiquant avec Vitamix au 1 800 437-4654 (1 800 4DRINK4) afin de trouver un détaillant près de vous. Les clients de l'extérieur des États-Unis peuvent communiquer avec leur distributeur autorisé Vitamix ou avec la division internationale de Vitamix au +1. 440 782.2450 ou par courriel à international@vitamix.com afin de localiser un distributeur à proximité.
2. Faire tourner manuellement l'assemblage du roulement à billes de la lame pour vérifier qu'il tourne facilement, sans toutefois tourner trop librement. Si la lame ne tourne pas facilement ou tourne trop librement, communiquer avec Vitamix au 1 800 437-4654 (1-800-4DRINK4) pour obtenir des renseignements sur la garantie ou trouver un détaillant près de chez vous. Les clients de l'extérieur des États-Unis peuvent communiquer avec leur distributeur autorisé Vitamix ou avec la division internationale de Vitamix au +1. 440 782.2450 ou par courriel à international@vitamix.com afin de localiser un distributeur à proximité.
3. Ne jamais utiliser l'appareil sans que le coussinet de positionnement soit correctement placé sur la base. Vita-Mix® Corporation (ci-après « Vita-Mix ») garantit à l'utilisateur final d'origine (preuve d'achat requise) ayant effectué l'achat aux États-Unis, que ce mélangeur Vita-Mix (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 Vita-Mix au premier utilisateur final :

- Si la base du moteur est défectueuse dans les trente (30) jours suivant la date d'achat, Vita-Mix la remplacera sans frais.
- Si la base du moteur est défectueuse plus de trente (30) jours, mais moins d'un an suivant la date d'achat, en raison d'un défaut de fabrication ou dans les matériaux, Vita-Mix assumera les frais de toutes les pièces et de toute la main-d'œuvre nécessaires pour réparer la base du moteur.
- Si la base du moteur est défectueuse plus d'un an, mais moins de trois (3) ans suivant la date d'achat, en raison d'un défaut de fabrication ou dans les matériaux, Vita-Mix assumera les frais des pièces jugées nécessaires pour réparer la base du moteur.

**Récipient, couvercle, assemblage des lames, prise d'entraînement et capot d'insonorisation**

(si inclus)

Le récipient, le couvercle, l'assemblage des lames, l'arbre d'entraînement et, si inclus, le capot d'insonorisation de Vita-Mix sont garantis contre les défauts de fabrication et dans les matériaux pendant un an suivant la date d'achat.

**Conditions**

- 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 Vita-Mix; elle ne couvre pas l'usure normale, l'abus, le mauvais usage, l'utilisation négligente, la modification de la base ou du récipient (ou du caisson d'insonorisation) 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/foodservice](http://www.vitamix.com/foodservice)).
- Le cas échéant, une mauvaise installation ou une ventilation inadéquate, dans le cas d'un modèle encastré de l'équipement, ou le fait d'avoir installé l'équipement dans un caisson d'insonorisation n'ayant pas été fabriqué par Vita-Mix, annulera la présente garantie.
- Cette garantie est nulle si les réparations de l'équipement sont effectuées par une personne autre que Vita-Mix ou un centre de service Vita-Mix autorisé. Vita-Mix ne sera pas responsable du coût de toutes réparations non autorisées.
- La seule obligation de Vita-Mix en vertu de cette garantie est de réparer ou de remplacer la ou les pièces garanties comme déterminé exclusivement par Vita-Mix.

**En aucun cas, que ce soit sur la base d'un contrat, d'une indemnité, d'une garantie, d'un délit civil (y compris la négligence), d'une responsabilité stricte ou autre, Vita-Mix ne sera responsable de tout dommage spécial, indirect, accessoire ou consécutif de quelque nature que ce soit, 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 Vita-Mix 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 Vita-Mix 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.

Aucun employé de Vita-Mix ou aucune autre personne n'est autorisé à fournir des garanties supplémentaires ou à modifier les garanties présentées ici. Pour obtenir de plus amples renseignements sur la garantie des appareils achetés à l'extérieur des États-Unis, communiquez avec votre distributeur Vita-Mix autorisé ou avec la division internationale de Vitamix au +1 440 782-2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

Dans le cas où votre mélangeur Vitamix nécessite un entretien ou une réparation couverts par les termes de la présente garantie, communiquez avec Vita-Mix Corporation, un centre de service autorisé ou un distributeur local pour obtenir de l'aide. Pour l'équipement acheté aux États-Unis, communiquez avec le soutien technique de Vita-Mix : 800 886-5235. Pour l'équipement acheté à l'extérieur des États-Unis continentaux, communiquez avec votre distributeur Vita-Mix autorisé ou avec la division internationale de Vita-Mix par téléphone au +1 440 782-2450 ou par courriel à international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

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

**Obtenir une couverture ou une réparation en vertu de la garantie**

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

- Pour l'équipement acheté et utilisé aux États-Unis et au Canada, communiquez avec le Service à la clientèle Vitamix : 800 437-4654.
- 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 international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

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

**Expédition d'équipement à Vitamix pour réparation**

- A. Obtenir un numéro d'autorisation de retour avant l'expédition. Ne pas retourner ou expédier de l'équipement sans l'approbation de Vitamix. En aucun cas Vitamix ne sera tenue responsable du coût de toute réparation non autorisée. Tout 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.
- B. Emballer correctement l'article retourné. Tout article envoyé à Vitamix doit l'être dans son emballage d'origine ou dans tout autre emballage suffisant.

## Instructions pour l'utilisation des boutons des programmes prédéfinis.

Voici les réglages de base des six boutons des programmes prédéfinis pour le Touch & Go® Advance. Ces programmes, numérotés de 1 à 6, sont des cycles de mélange conçus pour les boissons les plus courantes. En fonction de la viscosité de la boisson créée, sélectionner un programme prédéfini fera fonctionner l'appareil pour un cycle complet. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle. La vitesse et la durée du cycle varient. Les options prédéfinies de votre appareil pourraient différer de celles présentées ici en raison de révision des programmes ou des différentes recettes, vos résultats pourraient donc eux aussi varier.

**BOUTON 1 : Liquide simple-** (ratio 50/50 de liquide et de glaçons) 15 secondes

**BOUTON 2 : Liquide double-** (ratio 50/50 de liquide et de glaçons) 21 secondes

**BOUTON 3 : Smoothie simple-** (ratio 50/50 de fruits congelés ou de glaçons et de liquide) 26 secondes

**BOUTON 4 : Smoothie double-** (ratio 50/50 de fruits congelés ou de glaçons et de liquide) 30 secondes

**BOUTON 5 : Shake consistant -** (25 % de liquide pour 75 % de crème glacée pour la quantité obtenue) 25 secondes

**BOUTON 6 : Difficile à mélanger -** (50 % plus de fruits congelés ou de glaçons que de liquide) 35 secondes

## Conseils pour mélanger

1. Placez les liquides et les aliments mous dans le récipient en premier et les articles solides et les glaçons en dernier. Bien que cela ne soit pas nécessaire, vous pouvez couper ou briser les aliments en petits morceaux afin de mesurer avec plus de précision les ingrédients. Nous recommandons l'utilisation de fruits décongelés ou partiellement décongelés.
2. En règle générale, vous n'aurez pas besoin d'autant de glaçons pour préparer une boisson glacée avec le Touch & Go® Advance qu'avec les autres mélangeurs. Si votre recette gèle, essayez de réduire la quantité de glaçons utilisée.
3. Installez le récipient sur le socle-moteur en l'alignant au-dessus du coussinet de positionnement de la base. **(Attendre l'arrêt complet du moteur pour positionner le récipient.)** Les récipients ne doivent pas être utilisés avec des matières dures ou sèches. Évitez de faire fonctionner votre appareil lorsque le récipient est vide.
4. Assurez-vous toujours qu'un couvercle soit solidement en place lors du mélange.
5. Branchez l'appareil dans la prise la plus près (si ce n'est pas déjà fait). Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour le mettre en position Marche. Sélectionnez le programme désiré en appuyant sur un des boutons des programmes prédéfinis (1 à 6). L'appareil commencera immédiatement le cycle du programme choisi et s'arrêtera automatiquement après l'avoir exécuté. **(REMARQUE : Chaque bouton lance une combinaison prédéfinie de vitesses et de durée de mélange.)**
6. Une fois que l'un des boutons des programmes prédéfinis est enfoncé, l'appareil se mettra en marche et s'arrêtera automatiquement. Appuyer sur un autre bouton de programme prédéfini arrêtera le cycle de mélange en cours.
7. Le mélangeur s'arrête lorsque le cycle est terminé. **Attendez l'arrêt complet des lames avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle-moteur.**
8. Retirez le récipient, versez la boisson, garnissez-la, puis servez.
9. Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage.

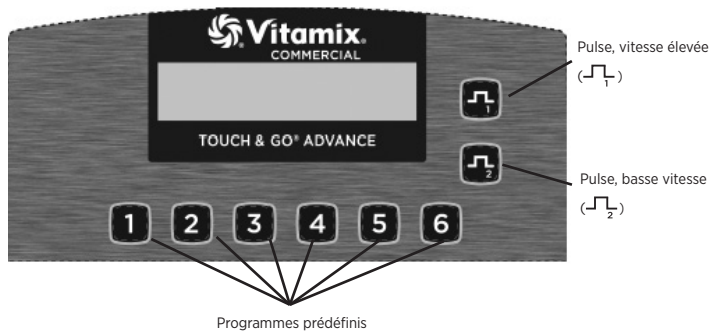
## Conseils d'entretien

- **Ne frappez jamais le récipient contre une surface pour libérer les ingrédients.** Retirez le récipient du socle et utilisez une spatule en caoutchouc pour dégager les mélanges épais du fond du récipient.
- **Ne jamais agiter ou secouer le récipient pendant l'utilisation.**
- **Ne jamais retirer le récipient avant l'arrêt complet de l'appareil.**
- **Ne jamais démarrer le moteur avant que le récipient ne soit en place.**

## REMARQUES IMPORTANTES!

- Vérifiez qu'aucune pièce de l'assemblage des lames ne soit desserrée, entaillée ou manquante. Si vous constatez qu'une pièce est desserrée, entaillée ou manquante, remplacez l'assemblage des lames avant d'utiliser l'appareil. Ne pas serrer l'écrou borgne qui se trouve dans la partie supérieure de l'assemblage des lames. S'il est desserré, remplacez immédiatement l'assemblage des lames.
- Les instructions contenues dans ce guide d'utilisation et d'entretien 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.
- Si le protecteur thermique éteint le moteur, passez en revue vos techniques de mélange et vos instructions. Vos recettes pourraient être trop consistantes ou trop volumineuses. Songez à ajouter davantage de liquide et consultez le Service à la clientèle Vitamix® ou votre distributeur Vitamix local pour obtenir une aide supplémentaire.

## PANNEAU DE COMMANDE



**Interrupteur Marche/Arrêt :** Situé à l'arrière du socle-moteur, l'interrupteur Marche/Arrêt contrôle l'alimentation de l'appareil. Lorsque l'appareil est branché, mettre l'interrupteur en position Marche pour le préparer à être utilisé. Éteindre l'interrupteur la nuit ou lorsque la machine est laissée sans surveillance.

**Boutons des programmes prédéfinis :** Ces boutons, numérotés de 1 à 6, sont des cycles de mélange prédéfinis conçus pour la préparation des boissons les plus courantes. En fonction de la viscosité de la boisson créée, appuyer sur l'un des six boutons des programmes prédéfinis fera fonctionner l'appareil pour un cycle complet. L'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du cycle. Chaque bouton peut être reprogrammé pour s'adapter à n'importe quelle recette grâce à la programmation personnalisée ou pour lancer une des 20 recettes offertes. Les résultats peuvent varier en fonction des différentes recettes.

**Écran d'affichage :** En fonction du bouton enfoncé, cet écran affichera différents messages de fonctionnement. Le message « Ready » (prêt) s'affichera lorsque l'appareil est sous tension.

## REMARQUES IMPORTANTES!

**Bouton Marche/Arrêt :** Appuyer sur l'un des boutons des programmes prédéfinis alors que le moteur tourne entraînera l'arrêt de l'appareil.

**Boutons Pulse :** La fonction Pulse permet d'accroître ou de réduire rapidement la vitesse des lames lors du mélange ou du rafraîchissement d'une boisson. Appuyez sur  $\text{Pulse}_{80\%}$  pour mélanger par pulsation à 80 %. Appuyez sur  $\text{Pulse}_{20\%}$  pour mélanger par pulsation à 20 %. Le bouton Pulse outrepassera le programme en cours tant qu'il sera enfoncé. Une fois le bouton Pulse relâché, le programme original poursuivra son cycle.

## Commandes du propriétaire :

Tout en appuyant sur le bouton 2, mettre l'interrupteur en position Marche. Continuer d'appuyer sur le bouton 2. L'appareil affichera les écrans suivants :

- VITA-MIX CORP  
VERSION 5.0T
- VITA-MIX ADVANCE  
PROGRAM #201
- TEMP COUNT TOTAL  
NORM 25 100

## 4. Minuterie du moteur

Lorsque le quatrième écran s'affiche et que le bouton 2 est relâché et enfoncé dans les 12 secondes suivantes, les écrans suivants s'affichent.

- VITA-MIX ADVANCE  
PROGRAM #201
- 1 TO OVERWRITE  
CURRENT PROGRAM

Appuyer sur le bouton 2 pour quitter ces écrans et revenir au statut « Ready » (prêt).

## PRÉRÉGLAGES

Le Touch & Go® Advance offre un programme prédéfini Advance qui est optimisé pour le récipient Advance. Le programme peut être personnalisé à l'aide du panneau de commande; il est aussi possible de vous procurer une puce de programmation ou une trousse de programmation logicielle auprès de Vitamix®. Téléphonnez à votre distributeur ou au service à la clientèle pour obtenir de plus amples renseignements.

## Boutons des programmes prédéfinis

- Accédez aux 20 programmes en mémoire en mettant l'interrupteur situé à l'arrière du socle-moteur en position Marche tout en appuyant sur le bouton 1. L'écran affichera le message « BUTTON SET UP ». Relâchez rapidement le bouton.
- Appuyez sur les boutons  $\text{Pulse}_{80\%}$  ou  $\text{Pulse}_{20\%}$  pour parcourir les numéros de « Recette » jusqu'à atteindre celui désiré.
- Appuyez sur le bouton prédéfini auquel vous souhaitez attribuer la recette sélectionnée.

BUTTON SET UP  
RECIPE 1

BUTTON SET UP  
RECIPE 17

BUTTON SET UP  
RECIPE 17----->1

READY

### Par exemple, si vous souhaitez programmer le bouton 1 pour lancer la recette 17 :

- Accédez aux programmes en mémoire comme décrit à l'étape 1; l'écran affichera le message « BUTTON SETUP ».
- Appuyez sur le bouton Pulse jusqu'à ce que l'écran affiche « Recipe 17 » (recette 17).
- Appuyez sur le bouton 1 pour lui assigner la recette 17.
- Vous pouvez poursuivre la programmation des cinq autres boutons ou éteindre l'appareil pour quitter le mode de programmation.

## Réinitialisation des boutons des programmes prédéfinis aux paramètres par défaut

- Accédez aux commandes du propriétaire en mettant l'interrupteur situé à l'arrière du socle-moteur en position Marche tout en appuyant sur le bouton 2. Maintenez le bouton 2 enfoncé.
- Au démarrage, l'appareil affichera quatre écrans, puis s'arrêtera sur l'écran de statut du moteur. Appuyez à nouveau sur le bouton 2 dans les 12 secondes suivantes, puis faites défiler les paramètres du menu.
- Faites défiler l'écran à l'aide du bouton 2. L'écran indiquera « 1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM ». Appuyez sur le bouton 1 pour réinitialiser les réglages par défaut.



## Options de recettes Classées par numéro et par type de boisson :

#	TYPE DE BOISSON	DESCRIPTION	DURÉE DU CYCLE
1	Simple liquide	Démarre à basse vitesse pendant 6 secondes, passe à vitesse moyenne pendant 9 secondes.	15 s
2	Liquide double	Démarre à basse vitesse pendant 6 secondes, passe à vitesse moyenne pendant 15 secondes.	21 s
3	Smoothie simple	Démarre à basse vitesse pendant 5 secondes, passe rapidement à vitesse moyenne pendant 2 secondes, puis à vitesse élevée pendant 19 secondes.	26 s
4	Smoothie double	Démarre à basse vitesse pendant 6 secondes, puis passe à vitesse élevée pendant 24 secondes.	32 s
5 ans	Shake consistant	Démarre à vitesse élevée pendant 10 secondes, puis passe à basse vitesse pendant 15 secondes.	25 s
6	Épais et difficile à mélanger	Démarre à basse vitesse pendant 4 secondes, passe graduellement à vitesse moyenne-élevée pendant 6 secondes, puis à vitesse élevée pendant les 20 dernières secondes.	35 s
7	Épais et difficile à mélanger double	Démarre à basse vitesse pendant 4 secondes, passe graduellement à vitesse moyenne pendant 6 secondes, puis à vitesse moyenne-élevée pendant 10 secondes, et enfin à vitesse élevée pour les 25 dernières secondes.	45 s
8	Programme général 1	Démarre à basse vitesse pendant 8 secondes, puis passe à vitesse élevée pendant 24 secondes.	32 s
9	Programme général 2	Démarre à vitesse moyenne pendant 11 secondes, puis passe à vitesse moyenne-élevée pendant 3 secondes.	14 s
10	Programme général 3	Démarre à vitesse moyenne pendant 7 secondes, puis passe à vitesse élevée pendant 13 secondes.	20 s
11	Programme général 4	Démarre lentement à basse vitesse pendant 10 secondes, puis passe immédiatement à vitesse moyenne-élevée pendant 20 secondes, et enfin à vitesse élevée pendant 8 secondes.	38 s
12	Café glacé	Démarre à basse vitesse pendant 4 secondes, puis passe à vitesse moyenne pendant 14 secondes.	18 s
13	Laits frappés à la crème glacée molle	Démarre à basse vitesse pendant 3 secondes, puis passe à vitesse moyenne-élevée pendant 9 secondes.	12 s
14	Glaçons et purée	Démarre lentement à basse vitesse pendant 7 secondes, puis passe à vitesse moyenne-élevée pendant 4 secondes, et enfin à vitesse élevée pendant 7 secondes.	19 s
15	Bol glacé 1	Démarre à basse vitesse pendant 7 secondes, puis passe à vitesse élevée pendant 53 secondes.	60 s
16	Bol glacé 2	Démarre lentement à vitesse élevée pendant 13 secondes, puis passe immédiatement à basse vitesse pendant 8 secondes avant de revenir à vitesse élevée pendant 29 secondes.	50 s

Les programmes suivants sont conçus pour être utilisés avec le récipient d'aération Vitamix (vendu séparément). Communiquez avec votre détaillant ou distributeur Vitamix local pour vous procurer le récipient d'aération. Communiquez directement avec le service à la clientèle de Vitamix pour obtenir des informations sur le produit et vérifier sa disponibilité.

17	Mousse froide 1	Démarre à basse vitesse pendant 20 secondes.	20 s
18	Mousse froide 2	Démarre à basse vitesse pendant 25 secondes.	25 s
19	Mousse froide 3	Démarre immédiatement à vitesse élevée pendant 20 secondes.	20 s
20	Mousse froide 4	Démarre graduellement pour atteindre une vitesse élevée pendant 30 secondes.	30 s

## ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

### Capot

1. Soulevez la poignée pour ouvrir le capot. Écartez délicatement les côtés du capot pour les dégager des charnières rondes, puis détachez-le.
2. Pour replacer le capot, écartez délicatement les côtés et placez les encoches sur les charnières rondes du couvercle.

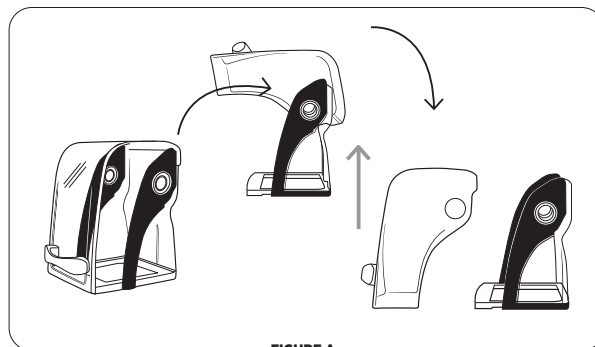


FIGURE A

### REMARQUES IMPORTANTES!

#### Récipients :

- Les appareils Touch & Go® Advance sont optimisés pour une utilisation avec le récipient Advance Vitamix® de 32 oz / 0,9 L (récipient à trois côtés). Le récipient standard de 64 oz / 2,0 L ne tiendra pas dans le capot compact utilisé pour le Touch & Go® Advance. Communiquez avec le service à la clientèle Vitamix au 800 886-5235 ou avec votre distributeur pour plus d'informations.
- La configuration du récipient des appareils vendus à l'extérieur des États-Unis et du Canada pourrait varier.

### Couvercle deux pièces (figure A)

#### Récipient Advance de 32 oz. / 0,9 L

Le couvercle deux pièces est facile à nettoyer et facile à mettre, à enlever et à sceller.

- Pour retirer le couvercle lorsqu'il est entièrement verrouillé, soulevez les deux languettes et tirez vers le haut et l'extérieur.
- Tournez le bouchon de couvercle central pour le fixer ou le retirer.
- Pour verrouiller le bouchon de couvercle, tournez-le de façon à ce qu'une languette se retrouve entre les encoches situées sur la partie supérieure du couvercle en caoutchouc.

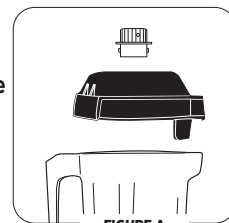


FIGURE A

### Couvercle une pièce (figure B)

#### Récipient Advance de 32 oz. / 0,9 L

Le couvercle une pièce est facile à nettoyer et facile à mettre, à enlever et à sceller.

- Il n'est pas doté d'un bouchon de couvercle.
- Les ingrédients peuvent être ajoutés par l'orifice situé dans la partie supérieure.

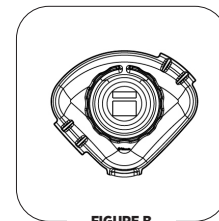


FIGURE B

### Assemblage de lames

**Assemblage des lames :** L'assemblage des lames comprend une lame en acier inoxydable trempée dotée de roulements à billes en acier scellé à double étanchéité pour une durabilité optimale. L'assemblage des lames robuste fait exploser les molécules de la nourriture et des glaçons dans le récipient, ce qui aide chaque lot à s'homogénéiser plus efficacement. Il n'est pas nécessaire de retirer les lames dans le cadre du processus normal de nettoyage.

**Cannelure d'entraînement :** Cette pièce s'insère dans l'arbre d'entraînement du socle-moteur pour faire tourner la lame.

**Remarque :** Retirer et replacer le récipient alors que l'arbre d'entraînement est toujours en mouvement usera les « dents » de la cannelure d'entraînement. **(Cette pièce n'est PAS amovible.)**

**Écrou de serrage :** Doit être bien serré.

## Retrait du couvercle compact verrouillable

**Remarque :** Le couvercle verrouillable est conçu pour être retiré sans devoir recourir à des outils. NE forcez PAS l'ouverture du couvercle à l'aide d'outils ou d'autres objets. Pour éviter d'endommager le couvercle, exercez une pression sur le cadre du couvercle, et non sur le matériau fait de plastique transparent. Afin de retirer le couvercle, une pression devra être appliquée sur deux points de façon à dégager le couvercle des languettes de verrouillage fixées au socle-moteur.

### Pour enlever le caisson d'insonorisation verrouillable :

1. Retirez le capot du couvercle pour éviter qu'il ne se referme soudainement. Soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle. Écartez délicatement les côtés du capot pour les dégager des charnières rondes, puis détachez-le.
2. Soulevez le devant du coussinet de positionnement et décollez-le du socle-moteur. Continuez de le soulever vers le haut pour le faire passer au-dessus de la prise d'entraînement et l'enlever. (Voir figure A).
3. Saisissez la partie inférieure du cadre à l'aide de vos deux mains, comme indiqué dans la (Voir figure B).
4. Avec une pression constante et dans un même mouvement, utilisez l'index de votre main gauche pour appliquer une pression à l'arrière du cadre du couvercle tout en exerçant une pression avec le pouce droit pour déverrouiller et dévisser le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de sorte à le détacher du centre (voir figure C).
5. Si nécessaire, continuez d'exercer une pression sur ces deux points jusqu'à dégager le couvercle de manière à pouvoir le séparer du socle-moteur (voir figure D).
6. Une fois dégagé, soulevez le couvercle et retirez-le du socle du mélangeur (voir figure D).

**Remarque :** pour voir un exemple du socle-moteur lorsque le couvercle compact verrouillable est retiré, consultez la figure E.



FIGURE A



FIGURE B



FIGURE C



FIGURE D



FIGURE E

## Installation du couvercle compact Twist Lock

1. Posez le couvercle compact verrouillable sur le dessus du socle du mélangeur. Positionnez les quatre languettes de verrouillage de la plaque de l'adaptateur du moteur de sorte à ce qu'elles coïncident avec les ouvertures du couvercle compact. (Voir figure A).
2. Afin de le verrouiller, tournez le couvercle compact dans le sens horaire sur le socle-moteur. (Voir figure B).



FIGURE A



FIGURE B

3. Positionnez les glissières de sécurité du coussinet de positionnement de sorte à les faire concorder avec les encoches situées entre le couvercle compact et l'adaptateur du moteur sur le socle-moteur (voir figure C).
4. Placez le coussinet de positionnement sur le socle-moteur en respectant le bon alignement. (Voir figure D).



FIGURE C

**Remarque :** Le coussinet de positionnement DOIT être utilisé sur le socle-moteur pendant l'utilisation afin de garder le couvercle compact verrouillable en place. **N'UTILISEZ PAS l'appareil sans le coussinet de positionnement.**

5. En commençant par appuyer sur l'arrière du socle-moteur et en continuant jusqu'à l'avant, exercez une pression sur le coussinet de positionnement afin de le mettre en position sur le socle-moteur, en veillant à ce qu'il soit entièrement inséré sous la prise d'entraînement. (Voir figure E).



FIGURE D



FIGURE E

6. Pour replacer le capot, écarter délicatement les côtés et placez les encoches sur les charnières rondes du couvercle. (Voir figures F et G).



FIGURE F



FIGURE G

## ENTREtenir vos appareils

### REMARQUES IMPORTANTES!

**Produits de nettoyage :** N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs ou des agents de blanchiment concentrés lors du nettoyage. N'utilisez aucun des produits de nettoyage suivants : détergents pour lave-vaisselle automatique, produits à nettoyer les fours, laine d'acier ou autres tampons abrasifs.

**Couvercle :** Ne mettez pas le capot du couvercle, la poignée ou le couvercle arrière au lave-vaisselle. Il est recommandé de ne pas démonter la poignée lors du nettoyage. Toutefois, si vous choisissez de le faire, assurez-vous de ne pas trop le serrer lorsque vous la fixez à nouveau au couvercle. Autrement, vous risquez de l'endommager.

**Récipient :** Ne laissez pas les mélanges, les liquides ou les produits alimentaires sécher dans le récipient. Rincez-le après usage. Les aliments secs risquent de bloquer la lame et d'affaiblir ou de déchirer le joint de roulement au redémarrage. Ne mettez pas le récipient au congélateur. Une température très basse associée à des ingrédients chauds ou à une action immédiate et rapide de la lame peut fissurer le récipient. Il n'est pas recommandé de mettre le récipient au micro-ondes ou au lave-vaisselle.

**Assemblage de lames :** Ne faites pas tremper l'assemblage de lames.

\* Veillez à débrancher le mélangeur et à éliminer l'excès d'eau dans votre chiffon ou votre éponge lorsque vous nettoyez à proximité des commandes ou de toute composante électrique.

\*\* Solution désinfectante recommandée : 1,5 cuillère à thé (7,4 ml) d'eau de Javel domestique ou commerciale dans 1,9 L d'eau.

**Socle-moteur/Panneau de commande :** **Débranchez le cordon d'alimentation** et lavez délicatement la surface extérieure avec un chiffon de coton doux légèrement humidifié à l'aide d'une solution composée d'eau tiède\* et de détergent non abrasif ou de nettoyant pulvérisateur liquide non-abrasif. Faites attention de ne pas égratigner ou frotter la fenêtre d'affichage du panneau de commande. **N'immergez jamais le socle-moteur dans l'eau ou un autre liquide.** Essayez à l'aide d'un chiffon de coton doux.

**Bouchon :** Rincez-le bien sous l'eau courante, puis séchez-le.

**Capot du couvercle :** Le couvercle peut être retiré et nettoyé en le plaçant sous l'eau courante et en le lavant à l'aide d'un chiffon doux. Essuyez-le et remplacez-le sur sa base.

**Coussinet de positionnement :** Enlevez le coussinet de positionnement. Nettoyez-le dans de l'eau tiède et savonneuse. Rincez-le sous l'eau courante et essuyez-le. Réassemblez avant d'utiliser. Remplacez le caisson d'insonorisation. Le coussinet de positionnement devrait être posé à plat sur le socle-moteur.

**Récipient :** Le récipient Advance a été conçu pour résister aux produits chimiques. Toutefois, pour profiter de la durée de vie maximale du récipient, il est recommandé de le laver à la main.












**Pour le nettoyage :** Nettoyez toutes les parties du récipient dans de l'eau tiède et savonneuse. Rincez-les et laissez-les sécher. Ne faites pas tremper l'assemblage de lames.\*\*

**Pour désinfecter :** Une fois tous les résidus solides enlevés, remplissez les trois quarts du récipient avec un mélange de solutions désinfectantes.\*\*\* Remplacez le récipient sur son socle-moteur et posez fermement le bouchon à deux pièces. Faites fonctionner l'appareil à une vitesse élevée pendant 30 secondes. Éteignez l'appareil et laissez le mélange reposer dans le récipient pendant une minute et demie supplémentaire. Videz-le de son contenu. Remplacez le récipient sur le socle-moteur et faites fonctionner l'appareil vide pendant cinq autres secondes. Ne rincez pas le récipient après l'avoir désinfecté. Laissez-le sécher à l'air libre.

<b>Problèmes :</b>	<b>Mesures possibles :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un bruit fort provient de la zone de la lame du récipient du mélangeur.</li> <li>• Les lames du récipient ne tournent pas.</li> <li>• Des vibrations accrues se font sentir.</li> <li>• Le fond du récipient fuit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> La prise d'entraînement est usée ou brisée. Remplacez-la (article n<sup>o</sup> 891). Des instructions sont incluses avec la pièce.</li> <li><b>b.</b> Vérifiez que les composantes de l'assemblage des lames ne sont pas desserrées, endommagées ou entaillées; le cas échéant, remplacez-les.</li> <li><b>c.</b> Serrez l'écrou de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé jusqu'à ce qu'il soit bien serré.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le moteur du mélangeur émet un fort bruit de broyage.</li> </ul>	<p>Les roulements du moteur sont endommagés; votre appareil devra peut-être être réparé.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil ne fonctionne pas.</li> <li>• L'écran d'affichage n'indique pas « Ready » (prêt).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil est bien branché à une prise électrique.</li> <li><b>b.</b> Vérifiez que l'interrupteur Marche/Arrêt est bien en position Marche.</li> <li><b>c.</b> Éteignez puis rallumez l'appareil pour réinitialiser ses composantes électroniques.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'écran d'affichage indique « SHUT DOWN SEE MANUAL »</li> </ul>	<p>Laissez la machine refroidir pendant une heure avant de la redémarrer.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'écran d'affichage indique « MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED »</li> </ul>	<p>Laissez la machine refroidir pendant une heure avant de la redémarrer.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil ne fonctionne pas correctement.</li> <li>• Le message « NO PROGRAM » s'affiche lorsque les boutons sont enfoncés.</li> <li>• Le mauvais programme démarre à la pression du bouton.</li> <li>• L'appareil démarre de lui-même.</li> <li>• Le bouton d'un programme en particulier est défectueux.</li> <li>• L'appareil ne démarre pas au premier essai.</li> <li>• L'appareil fonctionne, mais aucun renseignement ne s'affiche à l'écran.</li> <li>• Tous les boutons font fonctionner le mélangeur à la même vitesse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Éteignez puis rallumez l'appareil pour réinitialiser la programmation.</li> <li><b>b.</b> Essayez de brancher l'appareil dans une nouvelle prise.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'écran d'affichage indique « CORRUPT DATA ».</li> </ul>	<p>Communiquez avec le soutien technique de Vitamix.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil s'arrête au milieu de son cycle de mélange et se réinitialise; l'écran d'affichage indique « VITAMIX GENERAL PROGRAM », puis « READY ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>a.</b> Branchez l'appareil à une prise lui étant uniquement dédiée.</li> </ul>

# Touch & Go® Advance

## SÍMBOLOS

	ADVERTENCIA		PRECAUCIÓN
	NUNCA toque las piezas móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso		Utilizar con la tapa y el tapón de la tapa puestos
	Peligro de descarga eléctrica		Leer y entender el manual del propietario
	Alta temperatura al licuar líquidos calientes		NO sumergir
	NO introducir elementos en el vaso mientras la licuadora esté funcionando		Encendido/apagado
	Desconectar cuando no se utilice, antes de la limpieza, al cambiar accesorios o al aproximarse a las piezas que se mueven cuando la licuadora se esté usando		

### Dimensiones:

- 18.0 pulgadas/ 45.7 cm de alto con la tapa cerrada
- 24.5 pulgadas/ 62.2 cm de alto con la tapa abierta
- Profundidad: 10.7 pulgadas/ 27.2 cm con el asa
- Ancho: 8.5 pulgadas/ 21.6 cm

## INFORMACIÓN DE RECICLAJE

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

Este producto puede contener sustancias que podrían ser perjudiciales para el medio ambiente si se desechan en lugares (vertederos) que no sean apropiados de acuerdo con la legislación.

El símbolo con un "contenedor de basura con ruedas marcado con una equis" es colocado en este producto con el fin de fomentar el reciclaje siempre que sea posible.

Sea responsable con el medio ambiente y recicle este producto en su centro de reciclaje al final de su vida útil.



### No utilice cables de extensión con la máquina.

# de modelo VM	Valores nominales eléctricos	Información adicional
VM0214	120 V, 50-60 Hz, 12 Amps	

**⚠ ADVERTENCIA****Para evitar lesiones.**

Lea y entienda el manual de instrucciones antes de utilizar esta máquina. Tome en cuenta las precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se indican a continuación.

**⚠ ADVERTENCIA****Peligro de descarga eléctrica.**

ÚNICAMENTE use una toma de corriente con conexión a tierra.

**NO** quite la conexión a tierra.

**NO** utilice ningún adaptador.

**NO** utilice ningún cable de extensión.

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

**LEA ESTE MANUAL Y TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO. EL NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES Y LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DE ESTE MANUAL PODRÍA PROVOCAR LESIONES GRAVES O DAÑOS MATERIALES.**

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no coloque la base del motor sobre agua u otro líquido.
3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan la experiencia ni los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisadas por la persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato.
4. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Desconecte el cable de alimentación a la toma de corriente de pared cuando la máquina Vitamix no esté en uso, antes de desarmar, colocar o retirar piezas, y antes de la limpieza, siempre que no se trate de lavar el vaso.
6. Nunca entre en contacto con las piezas móviles, especialmente las cuchillas.
7. Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada a fin de evitar riesgos.
8. No utilice la máquina si esta presenta una avería, si el cable o la clavija están dañados, si se ha caído o si tiene algún otro tipo de daño. Si usted adquirió su equipo en EUA, póngase en contacto con el área de **Soporte técnico de Vitamix llamando al 800-886-5235** para cualquier revisión, reparación, posible reemplazo o algún ajuste eléctrico o mecánico. En caso de haber adquirido su máquina fuera de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix local autorizado, o comuníquese con la División internacional de Vitamix llamando al +1.440.782.2450 o envíe un correo electrónico a [international@vitamix.com](mailto:international@vitamix.com) para localizar a un distribuidor cerca de usted.
9. No utilice accesorios que no sean recomendados o vendidos por Vitamix. El hacerlo invalidará la garantía. **No se recomienda alterar ni modificar este producto en ninguna forma, ya que esto podría provocar lesiones físicas.**
10. **No utilice la licuadora en exteriores.**
11. No deje que el cable de alimentación tenga contacto con superficies calientes o cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
12. Cuando vierta líquidos calientes en la licuadora tenga cuidado con las salpicaduras a causa de la salida repentina de vapor.
13. No coloque la máquina encima o cerca de un quemador de gas/eléctrico o estufa caliente, ni permita que tenga contacto con superficies que estén calientes. Las fuentes de calor externas pueden causar daños a la máquina.
14. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras el motor está funcionando para evitar el riesgo de lesiones personales graves y/o daños a la máquina Vitamix. Se puede usar una espátula de goma pero solo cuando la máquina Vitamix no esté funcionando.
15. **ADVERTENCIA: las cuchillas son filosas, tenga cuidado al manipularlas.**
  - Nunca intente retirar las cuchillas mientras el vaso esté colocado sobre la base del motor.
  - No utilice la máquina si las cuchillas están sueltas, tienen mellas o presentan algún daño —reemplácelas de inmediato—.
  - Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de cuchillas en la base del motor a menos que esté ensamblado en el vaso de la Vitamix.
  - Se debe tener cuidado al manipular las filosas cuchillas de corte, al vaciar el vaso y durante la limpieza.

16. La capacidad máxima es equivalente a las onzas o litros indicados en el vaso; por ejemplo, 48 onzas/1.4 litros, y es considerablemente menor con mezclas espesas.
17. **Siempre utilice la máquina Vitamix con la tapa puesta y bien cerrada.**
18. No utilice estropajos u objetos filosos cerca de la pantalla de visualización para evitar que se raye. Limpie el área del panel de control con un paño suave.
19. La máquina no debe limpiarse con chorro de agua.
20. Para una instalación de 120 V, se recomienda contar con un circuito de 20 amperios por máquina. En el caso de instalaciones de 220-240 V y 100 V, es recomendable contar con un circuito exclusivo por máquina. **Consulte los códigos eléctricos locales para una instalación adecuada.**
21. **PRECAUCIÓN:** Apague o desconecte la máquina antes de tocar las piezas móviles. Deje apagada la máquina durante la noche o cuando la vaya a dejar desatendida.

### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El cable de alimentación de la licuadora Vitamix para EUA cuenta con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) diseñado para tomas de corriente de pared estándar con tres orificios (Figura A). **Este cable varía para países fuera de EUA.**
- No corte ni retire la tercera clavija (conexión a tierra) del enchufe o cable de alimentación.
- Consulte a un electricista si no está seguro de que la toma de corriente de pared tenga conexión a tierra a través del cableado de la construcción.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

No deje la licuadora desatendida mientras la esté usando.

Apague o desconecte la máquina antes de tocar las piezas móviles. Deje apagada la máquina durante la noche o cuando la vaya a dejar desatendida.

Si detecta un cambio en el sonido de la máquina o si algún objeto sólido o extraño entra en contacto con las cuchillas, no sirva la mezcla. Inspeccione el conjunto de cuchillas para verificar si alguna pieza está suelta, tiene mellas o hace falta. Si detecta que alguna pieza está suelta, tiene mellas o hace falta, reemplace el conjunto de cuchillas con uno nuevo.

Cuando procese líquidos calientes:

- NO exponga el vaso a temperaturas superiores a 99 °C (210 °F).
- NO exponga el vaso a líquidos o ingredientes calientes con temperaturas superiores a 99 °C (210 °F).

Tenga cuidado con los líquidos calientes. Las salpicaduras o salida de vapor pueden provocar quemaduras. Nunca ponga en marcha la máquina en la velocidad máxima cuando vaya a mezclar ingredientes calientes.

En Canadá, no se deben usar adaptadores para tres clavijas.

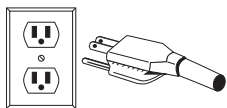


FIGURA A

### ¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

LAS INSTRUCCIONES QUE APARECEN EN ESTE MANUAL DE USO Y CUIDADO 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.

## GARANTÍA LIMITADA

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 para verificar que no haya señales de desgaste, grietas o roturas. En caso de presentar daños, reemplácelo con el acople de repuesto incluido con su licuadora. Si desea adquirir acoples de repuesto adicionales, comuníquese con Vitamix llamando al 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) para 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](mailto:international@vitamix.com) para localizar a un distribuidor cerca de usted.
2. Haga rotar manualmente el conjunto de cojinetes de las cuchillas para verificar que giren libremente o que no lo hagan con demasiada soltura. Si las cuchillas giran con dificultad o lo hacen en exceso, póngase en contacto con Vitamix llamando al 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) 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](mailto: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. Vita-Mix® Corporation (en lo sucesivo, "Vita-Mix") garantiza al usuario final original que realizó la compra en EUA (y cuenta con comprobante de la misma) que esta licuadora Vita-Mix (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

Vita-Mix garantiza al usuario final original lo siguiente:

- Si la base del motor se avería dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de compra, Vita-Mix reemplazará la base del motor sin ningún costo.
- Si la base del motor se avería después de treinta (30) días pero dentro del primer año a partir de la fecha de compra a causa de defectos de los materiales o de fabricación, Vita-Mix asumirá el costo de todas las piezas y mano de obra necesarias para reparar la base del motor.
- Si la base del motor se avería después del primer año pero dentro de los tres (3) años a partir de la fecha de compra a causa de defectos de los materiales o de fabricación, Vita-Mix asumirá el costo de las piezas que considere necesarias para reparar la base.

### Vaso, tapa, conjunto de cuchillas, acople y cubierta antiruido

(en caso de incluirse)

El vaso, la tapa, el conjunto de cuchillas, el acople y la cubierta antiruido fabricada por Vita-Mix (si se incluye) tienen garantía de un año contra defectos de materiales o de fabricación a partir de la fecha de compra.

### Condiciones

- 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 Vita-Mix y no cubre el desgaste normal, maltrato, uso inapropiado o negligente, alteración de la base o el vaso (o la cubierta antiruido) 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/foodservice](http://www.vitamix.com/foodservice)).
- Cuando corresponda, la instalación o ventilación incorrecta del Equipo, en el caso del modelo empotrado, o la colocación del Equipo dentro de una cubierta antiruido que no haya sido fabricada por Vita-Mix causará la anulación de esta garantía.
- Asimismo, esta garantía quedará anulada si las reparaciones en el Equipo son efectuadas por alguien más que no sea Vita-Mix o un centro de servicio autorizado por Vita-Mix. Vita-Mix no se hará responsable del costo de las reparaciones no autorizadas.
- La única obligación de Vita-Mix bajo los términos de esta garantía es reparar o reemplazar las piezas cubiertas según lo determinado exclusivamente por Vita-Mix.

**Vita-Mix en ningún caso será responsable de daños especiales, indirectos, incidentales o consecuentes, incluida la pérdida de utilidades o ingresos, por causas de carácter contractual, pecuniario, extracontractual (incluida la negligencia), u objetivo o que se relacionen con una garantía. La garantía limitada antes mencionada es su recurso exclusivo y, en esta, tanto usted como Vita-Mix 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 Vita-Mix 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.

Ningún empleado de Vitamix ni cualquier otra persona cuenta con autorización para proporcionar una garantía adicional o hacer modificaciones a las garantías indicadas en este documento. Para consultar detalles sobre la garantía de máquinas adquiridas fuera de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vita-Mix autorizado o comuníquese con la División internacional de Vita-Mix llamando al +1-440-782-2450 o enviando un correo electrónico a [international@vitamix.com](mailto:international@vitamix.com) para localizar a un distribuidor cerca de usted.

En caso de que su licuadora Vita-Mix necesite un servicio o reparación cubiertos bajo los términos de esta garantía, póngase en contacto con Vita-Mix Corporation para recibir asistencia respecto a la garantía. Si su máquina la adquirió en EUA, póngase en contacto con el área de Soporte técnico de Vita-Mix llamando al 800-886-5235. Si su máquina la adquirió fuera del territorio de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vita-Mix autorizado, o comuníquese con la División internacional de Vita-Mix llamando al +1-440-782-2450 o enviando un correo electrónico a [international@vitamix.com](mailto:international@vitamix.com) para localizar a un distribuidor cerca de usted.

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

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

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

- Si su equipo lo adquirió y se encuentra en EUA o Canadá, póngase en contacto con el área de Servicio al cliente de Vitamix llamando al 800-437-4654.
- 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 [international@vitamix.com](mailto:international@vitamix.com) para localizar a un distribuidor cerca de usted.

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

### Cómo puede enviar el Equipo a Vitamix para servicio

- A. 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.
- B. Empaque correctamente el artículo devuelto. Cualquier artículo que sea enviado a Vitamix debe ir en su empaque original o suficientemente bien empacado.



## Instrucciones para usar los botones de programas preestablecidos

A continuación, le mostraremos los ajustes básicos de los seis botones de programas preestablecidos para la Touch & Go® Advance. Estos programas, numerados del 1 al 6, son ciclos de mezclado diseñados para preparar las bebidas más comunes. Según la viscosidad de la bebida que desee preparar, al seleccionar uno de los programas preestablecidos la máquina funcionará durante un ciclo completo. La máquina se detendrá automáticamente una vez que el ciclo se haya completado. La velocidad y duración varía en cada ciclo. Las opciones preestablecidas de su máquina pueden diferir debido a modificaciones hechas en los programas o por las diferencias en las recetas, por lo que es posible que sus resultados también puedan variar.

**BOTÓN 1: Mezclas sencillas diluidas** —proporción: 50% de líquido y 50% de hielo— 15 segundos

**BOTÓN 2: Mezclas dobles diluidas** —proporción: 50% de líquido y 50% de hielo— 21 segundos

**BOTÓN 3: Smoothies sencillos** —proporción: 50% de fruta congelada o hielo y 50% de líquido— 26 segundos

**BOTÓN 4: Smoothies dobles** —proporción: 50% de fruta congelada o hielo y 50% de líquido— 30 segundos

**BOTÓN 5: Malteadas duras compactadas** —proporción: 25% de líquido y 75% de helado en la cantidad final obtenida— 25 segundos

**BOTÓN 6: Ingredientes difíciles de mezclar** —proporción: 50% más de fruta congelada o hielo y 50% de líquido— 35 segundos

## Consejos de mezclado

1. Primero coloque los líquidos y los alimentos blandos en el vaso, los ingredientes sólidos y el hielo se deben introducir al final. Aunque para el procesamiento no es necesario, se recomienda cortar los alimentos en trozos más pequeños para poder medir los ingredientes de forma más precisa. Es recomendable descongelar o deshielar parcialmente las frutas.
2. Como regla general, y en comparación con otras licuadoras, con la Touch & Go® Advance no se necesita tanto hielo para hacer bebidas heladas. Si los ingredientes de su receta se congelan, intente reducir la cantidad de hielo.
3. Coloque el vaso en la base del motor, alineándolo sobre la almohadilla centradora sujeta a la base. **(El motor debe estar completamente parado antes de colocar el vaso.)** Los vasos no se deben usar con materiales sólidos ni secos. Evite poner en marcha la máquina con el vaso vacío.
4. Siempre que vaya a licuar, coloque la tapa y verifique que quede bien cerrada.
5. Conecte la máquina a la toma de corriente más cercana (en caso de estar desconectada) y enciéndala presionando el interruptor de encendido/apagado. Seleccione el ajuste deseado oprimiendo uno de los 6 botones de programas preestablecidos. La máquina comenzará inmediatamente el ciclo del programa seleccionado y se apagará una vez que este haya finalizado. **(NOTA: cada botón tiene una combinación de velocidad y duración diferente preseleccionada para el mezclado.)**
6. Una vez que oprima uno de los seis botones de programas preestablecidos, la máquina se pondrá en marcha y se detendrá de forma automática. Si llega a oprimir el botón de otro programa preestablecido, la máquina interrumpirá el ciclo de mezclado.
7. La licuadora se detendrá cuando el ciclo se haya completado. **Espera a que las cuchillas se detengan por completo antes de retirar la tapa y/o el vaso de la base del motor.**
8. Retire el vaso, vierta la mezcla, decore y sirva.
9. Apague la máquina presionando el interruptor de encendido/apagado cuando ya no la vaya a utilizar.

## Consejos de mantenimiento

- **Nunca golpee el vaso contra una superficie para despegar los ingredientes.** Retire el vaso de la base y use una espátula de goma para retirar las mezclas espesas que hayan quedado en el fondo del vaso.
- **Nunca agite ni sacuda el vaso mientras la máquina esté funcionando.**
- **Nunca retire el vaso antes de que la máquina se haya detenido por completo.**
- **Nunca ponga en marcha el motor antes de haber colocado el vaso en su lugar.**

## ¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

- Revise diariamente las cuchillas para verificar que ninguna pieza esté suelta, tenga mellas o haga falta. Si detecta que alguna pieza está suelta, tiene mellas o hace falta, reemplace el conjunto de cuchillas antes de usar la máquina. No apriete la tuerca ciega (en la parte superior del conjunto de cuchillas). En caso de estar suelta, deberá reemplazar el conjunto de cuchillas de inmediato.
- Las instrucciones que aparecen en este Manual de uso y cuidado 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.
- Si el protector térmico apaga el motor, revise las técnicas de procesamiento y las instrucciones. Es posible que las recetas sean muy espesas o contengan demasiados ingredientes. Pruebe agregando más líquido y póngase en contacto con el área de Servicio al cliente de Vitamix® o con su distribuidor Vitamix local para solicitar asistencia.

## PANEL DE CONTROL



**Interruptor de encendido/apagado:** este interruptor está ubicado en la parte posterior de la base del motor y controla la alimentación eléctrica a la máquina. Una vez que haya conectado la máquina, presione el interruptor para ponerla en marcha y comenzar a mezclar. Presione el interruptor para apagar la máquina durante la noche o cuando la vaya a dejar desatendida.

**Botones de programas preestablecidos:** estos botones, numerados del 1 al 6, son ciclos de mezclado diseñados para preparar las bebidas más comunes. Según la viscosidad de la bebida que desee preparar, al oprimir uno de los seis botones de programas preestablecidos la máquina funcionará durante un ciclo completo. La máquina se detendrá automáticamente una vez que el ciclo se haya completado. La velocidad y duración varía en cada ciclo. Mediante la programación personalizada, cada botón puede reprogramarse para cualquier receta, o bien reprogramarse para cualquiera de las 20 recetas disponibles. Debido a las diferencias en las recetas, los resultados pueden variar.

## ¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

**Botón de arranque/parada:** si oprime uno de los botones de programas preestablecidos mientras el motor está funcionando, la máquina se detendrá.

**Botones de pulsos:** la función de pulsos permite incrementar o disminuir rápidamente la velocidad de las cuchillas al mezclar o enfriar una bebida. Oprima  $\uparrow$  para aumentar los pulsos un 80%. Oprima  $\downarrow$  para reducir los pulsos un 20%. El botón de pulsos anulará el programa en ejecución mientras lo mantenga presionado. Si lo suelta, el programa original continuará su ciclo.

**Pantalla de visualización:** esta área, dependiendo del botón que se oprima, muestra diferentes mensajes sobre el funcionamiento. El mensaje "Ready" (Listo) aparece cuando la máquina está conectada y encendida.

### Controles del propietario:

Oprima el botón 2 y presione a la vez el interruptor de encendido/apagado. Continúe oprimiendo el botón 2. La unidad irá mostrando los siguientes mensajes en la pantalla:

- VITA-MIX CORP  
VERSION 5.0T
- VITA-MIX ADVANCE  
PROGRAM #201
- | TEMP | COUNT | TOTAL |
|------|-------|-------|
| NORM | 25    | 100   |

### 4. Temporizador de vida del motor

Una vez que aparezca en la pantalla el cuarto mensaje y el botón 2 se haya soltado y vuelto a oprimir en un lapso de 12 segundos, la pantalla mostrará los siguientes mensajes.

- VITA-MIX ADVANCE  
PROGRAM #201
- 1 TO OVERWRITE  
CURRENT PROGRAM

Oprima el botón 2 para salir y regresar la máquina al modo "listo".

## PROGRAMACIÓN

La Touch & Go® Advance viene con un programa Advance preestablecido de fábrica y optimizado para el vaso Advance. El programa se puede personalizar usando el panel de control, mediante un chip de programación o con el kit de software programador ofrecido por Vitamix®. Póngase en contacto con su distribuidor o con el área de Servicio al cliente para obtener más información.

### Configuración de los botones de programas preestablecidos

- Acceda a los 20 programas almacenados presionando el interruptor de encendido/apagado ubicado en la parte posterior de la base del motor mientras oprime el botón 1. Una vez que en la pantalla aparezca "BUTTON SET UP" (CONFIGURAR BOTÓN), suéltelo rápidamente.
- Oprima los botones  $\uparrow$  o  $\downarrow$  para desplazarse por los números de "recetas" hasta llegar a la que desea.
- Oprima el botón del programa preestablecido que desea configurar para la receta seleccionada.

**Por ejemplo, si quisiera configurar el botón 1 con la receta #17:**

- Después de acceder a los programas almacenados mencionados en el paso 1, en la pantalla de visualización aparecerá "BUTTON SETUP" (CONFIGURAR BOTÓN).
- Oprima el botón de pulsos hasta que aparezca en la pantalla "Recipe 17" (Receta 17).
- Oprima el botón 1 para configurar la receta 17.
- Continúe configurando los otros cinco botones o apague la máquina si desea salir.

BUTTON SET UP  
RECIPE 1

BUTTON SET UP  
RECIPE 17

BUTTON SET UP  
RECIPE 17----->1

READY

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

- Acceda a los Controles del propietario presionando el interruptor de encendido/apagado ubicado en la parte posterior de la base del motor mientras oprime el botón 2. Continúe oprimiendo el botón 2.
- Una vez que la unidad se encienda, esta se desplazará por cuatro pantallas y luego se detendrá en la pantalla que muestra el estado del motor. Oprima nuevamente el botón 2 en un lapso de 12 segundos para desplazarse por los ajustes del menú.
- Desplácese usando el botón 2. En la pantalla aparecerá el mensaje "1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM" (1 PARA ANULAR EL PROGRAMA ACTUAL). Oprima el botón 1 para restablecer los ajustes originales de fábrica.

## Opciones de recetas: mostradas por número (#) de receta y tipo de bebida.

#	TIPO DE BEBIDA	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE MEZCLADO
1	Single Thin (Mezclas sencillas diluidas)	Comienza en velocidad baja durante 6 segundos y luego aumenta a velocidad media durante 9 segundos	:15
2	Double Thin (Mezclas dobles diluidas)	Comienza en velocidad baja durante 6 segundos y luego aumenta a velocidad media durante 15 segundos	:21
3	Single Smoothie (Smoothies sencillos)	Comienza en velocidad baja durante 5 segundos, aumenta rápidamente a velocidad media durante 2 segundos y luego a velocidad alta durante 19 segundos	:26
4	Double Smoothie (Smoothies dobles)	Comienza en velocidad baja durante 6 segundos y luego aumenta a velocidad alta durante 24 segundos	:32
5	Hard Pack Shake (Malteadas duras compactadas)	Aumenta a velocidad alta durante 10 segundos y luego pasa a velocidad baja durante 15 segundos	:25
6	Thick Hard to Blend (Mezclas espesas difíciles de licuar)	Comienza en velocidad baja durante 4 segundos, aumenta gradualmente a velocidad media durante 6 segundos y luego a velocidad media-alta durante 5 segundos, finalmente pasa a alta durante 20 segundos	:35
7	Thick Hard to Blend Double (Mezclas espesas dobles difíciles de licuar)	Comienza en velocidad baja durante 4 segundos, aumenta gradualmente a velocidad media durante 6 segundos y luego a velocidad media-alta durante 10 segundos, finalmente pasa a alta durante 25 segundos	:45
8	General Program 1 (Programa general 1)	Comienza en velocidad baja durante 8 segundos y luego aumenta a velocidad alta durante 24 segundos	:32
9	General Program 2 (Programa general 2)	Comienza en velocidad media durante 11 segundos y luego aumenta a velocidad media-alta durante 3 segundos	:14
10	General Program 3 (Programa general 3)	Comienza en velocidad media durante 7 segundos y luego aumenta a velocidad alta durante 13 segundos	:20
11	General Program 4 (Programa general 4)	Aumenta gradualmente a velocidad baja durante 10 segundos, luego pasa inmediatamente a velocidad media-alta durante 20 segundos y finalmente aumenta inmediatamente a velocidad alta durante 8 segundos	:38
12	Frozen Coffee (Café helado)	Comienza en velocidad baja durante 4 segundos y luego aumenta a velocidad media durante 14 segundos	:18
13	Soft Serve Milkshake (Malteada de crema)	Comienza en velocidad baja durante 3 segundos y luego aumenta a velocidad media-alta durante 9 segundos	:12
14	Ice and Puree (Hielo y puré)	Aumenta gradualmente a velocidad baja durante 7 segundos, luego a velocidad media-alta durante 4 segundos y finalmente aumenta a velocidad alta durante 7 segundos	:19
15	Frozen Bowl 1 (Tazón congelado 1)	Aumenta gradualmente a velocidad baja durante 7 segundos y pasa a velocidad alta durante 53 segundos	:60
16	Frozen Bowl 2 (Tazón congelado 2)	Aumenta gradualmente a velocidad alta durante 13 segundos, luego pasa inmediatamente a velocidad baja durante 8 segundos y finalmente aumenta inmediatamente a velocidad alta durante 29 segundos	:50

Los siguientes programas están diseñados para usarse con el vaso para aireación de Vitamix (vendido por separado). Póngase en contacto con su proveedor o distribuidor Vitamix local para adquirir el vaso para airear. Comuníquese directamente con el área de Servicio al cliente de Vitamix para confirmar la disponibilidad y obtener información sobre el producto.

17	Cold Foam 1 (Espuma fría 1)	Aumenta gradualmente a velocidad baja durante 20 segundos	:20
18	Cold Foam 2 (Espuma fría 2)	Aumenta gradualmente a velocidad baja durante 25 segundos	:25
19	Cold Foam 3 (Espuma fría 3)	Aumenta inmediatamente a velocidad alta durante 20 segundos	:20
20	Cold Foam 4 (Espuma fría 4)	Aumenta gradualmente a velocidad alta durante 30 segundos	:30

## Puerta de la cubierta

- Levante el asa para abrir la cubierta. Separe con cuidado las partes laterales de la puerta por encima de las bisagras redondas y retirela.
- Para volver a instalar la puerta de la cubierta, separe con cuidado las partes laterales de la misma y coloque las muescas para las bisagras sobre las bisagras redondas.

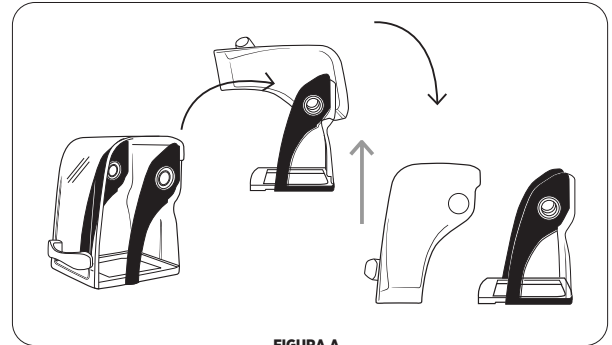


FIGURA A

## ¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

### Vasos:

- Las máquinas Touch & Go® Advance están optimizadas para utilizarse con el vaso de 32 onzas/0.9 litros Advance (vaso de 3 lados) de Vitamix®. El vaso estándar de 64 onzas/2.0 litros no cabe en la cubierta compacta utilizada en el Touch & Go® Advance. Comuníquese con el área de Servicio al cliente de Vitamix llamando al 800-886-5235 o póngase en contacto con su distribuidor para obtener más información.
- Fuera de EUA y Canadá, es posible que su máquina venga con una configuración de vaso diferente.

## Tapa de dos piezas (Figura A)

### Vaso Advance de 32 onzas/0.9 litros

La tapa de dos piezas se puede limpiar, colocar, retirar y sellar fácilmente.

- Para retirar una tapa completamente asegurada, levante las dos lengüetas y jale hacia arriba y hacia afuera.
- Gire el tapón en medio de la tapa para asegurarlo o retirarlo.

- Para asegurar el tapón de la tapa, gírelo de manera que una de las lengüetas quede bloqueada entre las muescas en la parte superior de la tapa de goma.

## Tapa de una pieza (Figura B)

### Vaso Advance de 32 onzas/0.9 litros

La tapa de una pieza se puede limpiar, colocar, retirar y sella fácilmente.

- Esta tapa no cuenta con tapón.
- Los ingredientes se puede agregar por el orificio ubicado en la parte superior.

## Conjunto de cuchillas

**Conjunto agitador de las cuchillas:** El conjunto de cuchillas incluye cuchillas de precisión hechas de acero inoxidable reforzado con rodamientos de acero de doble sellado incorporados para una máxima durabilidad. El resistente conjunto de cuchillas literalmente hace explotar las moléculas de los alimentos y del hielo en el vaso, ayudando así a homogeneizar cada lote de mezclas con más eficacia. No es necesario retirar las cuchillas para la limpieza normal.

**Eje estriado motriz:** este se inserta en el acople de la base del motor para hacer girar las cuchillas.

**Nota:** si retira y vuelve a colocar el vaso mientras el acople aún está girando, se estropearán los "dientes" del eje estriado motriz. **(Esta pieza NO es removible.)**

**Tuerca de sujeción:** esta debe estar apretada.

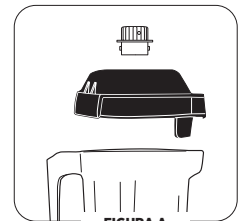


FIGURA A

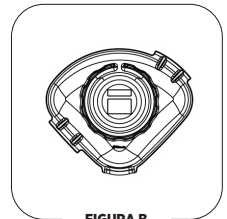


FIGURA B

## Extracción de la cubierta compacta de cierre por torsión

**Nota:** La cubierta de cierre por torsión está diseñada para retirarse sin utilizar herramientas. NO fuerce la cubierta girándola con herramientas ni otros objetos. Para evitar que la cubierta se dañe, aplique presión sobre el marco de la misma, no sobre el material de plástico transparente. Para retirar la cubierta, deberá aplicar presión en dos puntos para soltarla de las lengüetas de bloqueo de la placa del motor.

### Para retirar la cubierta antiruido de cierre por torsión:

1. Retire la puerta compacta de la cubierta para evitar que se cierre de forma inesperada. Levante el asa para abrir la cubierta. Separe con cuidado las partes laterales de la puerta por encima de las bisagras redondas y retírela.
2. Levante la parte frontal de la almohadilla centradora y sepárela de la base del motor. Levántela y sáquela por el acople. (Ver la Figura A).
3. Sujete el marco inferior de la cubierta con las dos manos tal como se muestra (Ver Figura B).
4. Con la misma presión y en un solo movimiento, utilice el dedo índice de la mano izquierda para aplicar presión en la parte trasera del marco de la cubierta mientras aplica al mismo tiempo presión con el pulgar de la mano derecha para desbloquear y girar la cubierta para separarla del centro en sentido inverso al de las manecillas del reloj (ver Figura C).
5. Si es necesario, continúe aplicando presión en estos dos puntos hasta que se libere la cubierta y pueda separarse de la base del motor (ver Figura D).
6. Una vez separadas, levante la cubierta y sepárela de la base de la licuadora (ver Figura D).

**Nota:** La Figura E muestra un ejemplo de la base del motor con la cubierta compacta de cierre por torsión retirada.



FIGURA A



FIGURA B



FIGURA C

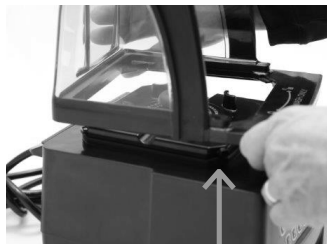


FIGURA D



FIGURA E

## Instalación de la cubierta compacta de cierre por torsión

1. Coloque la cubierta compacta de cierre por torsión sobre la base de la licuadora. Alinee las cuatro lengüetas de bloqueo de la placa del adaptador del motor con las aperturas de la cubierta compacta. (Ver la Figura A).
2. Gire la cubierta compacta en el sentido de las manecillas del reloj sobre la base del motor para fijarla. (Ver la Figura B).



FIGURA A



FIGURA B

3. Alinee las guías de la almohadilla centradora con las ranuras entre la cubierta compacta y el adaptador del motor sobre la base del motor (ver Figura C).
4. Coloque la almohadilla centradora debidamente alineada sobre la base del motor. (Ver la Figura D).

**Nota:** Es ESENCIAL utilizar la almohadilla centradora sobre la base del motor para fijar la cubierta compacta de cierre por torsión. **NO utilice la máquina sin la almohadilla centradora.**

5. Desde la parte trasera de la base del motor hacia la parte frontal, presione la almohadilla centradora para fijarla a la base del motor, asegurándose de que la almohadilla centradora quede bajo el acople. (Ver la Figura E).



FIGURA C



FIGURA D



FIGURA E

6. Para volver a instalar la puerta de la cubierta, separe con cuidado las partes laterales de la misma y coloque las muescas para las bisagras sobre las bisagras redondas. (Ver las figuras F y G).



FIGURA F



FIGURA G

## CUIDADO DE SU MÁQUINA

### ¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

**Productos de limpieza:** no use agentes abrasivos ni cloro concentrado cuando limpie la unidad. No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza: detergentes para lavavajillas automáticas, limpiadores de hornos, estropajos de acero o paños abrasivos.

**Cubierta:** no lave la puerta de la cubierta, el asa o la cubierta posterior en la lavavajillas. Se recomienda no desmontar el asa durante la limpieza. Sin embargo, si prefiere desmontar el asa de la cubierta, no la apriete demasiado cuando vuelva a ponerla en la cubierta. Si lo hace, puede causar daños.

**Vaso:** no deje restos de mezclas, líquidos o alimentos secos en el vaso. Enjuáguelo después de utilizarlo. Los restos pueden bloquear la cuchilla y debilitar/romper la junta de los rodamientos cuando vuelva a ponerse en marcha. No meta vasos en el congelador. Una temperatura extremadamente baja combinada con ingredientes calientes y/o la acción rápida inmediata de la cuchilla puede agrietar el vaso. No es recomendable tampoco meter el vaso en el microondas ni en la lavavajillas.

**Conjunto de cuchillas:** no empape el conjunto agitador de las cuchillas.

\* Recuerde desconectar la licuadora y escurrir el agua del paño o esponja para limpiar los controles o cualquier componente eléctrico.

\*\* Solución desinfectante recomendada: 1 cucharadita y media/ 7.4 ml de cloro doméstico o industrial en 2 cuartos/1.9 l de agua.

**Base del motor/panel de control:** desconecte el cable de alimentación y lave suavemente la superficie exterior con un paño de algodón suave humedecido con una ligera solución de agua tibia\* y detergente no abrasivo o limpiador en aerosol líquido no abrasivo. Tenga cuidado de no rayar ni frotar la pantalla de la ventana del panel de control. **Nunca sumerja la base del motor en agua o en otro líquido.** Seque con un paño de algodón suave.

**Tapa:** lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela con el agua de la llave y séquela.

**Puerta de la cubierta:** la cubierta puede quitarse y lavarse con el agua de la llave y un paño suave. A continuación, séquela y vuelva a colocarla en la base.

**Almohadilla centradora del vaso:** quite la almohadilla. Lávela en agua tibia con jabón. Enjuáguela con agua de la llave y séquela. Vuelva a instalarla antes de utilizar la licuadora. Coloque nuevamente la cubierta antiruido. La almohadilla centradora debe quedar plana sobre la base del motor.

**Vaso:** el vaso Advance ha sido diseñado para resistir agentes químicos. Sin embargo, para que dure el máximo tiempo posible, recomendamos lavarlo a mano.

**Limpieza:** lave todas las partes del vaso con agua tibia y jabón. Enjuague y escurra. No sumerja el conjunto de cuchillas\*\*.

**Desinfección:** después de retirar todos los residuos sólidos, llene  $\frac{3}{4}$  del vaso con una solución desinfectante.\*\*\* Vuelva a poner el vaso en la base del motor y coloque firmemente en su sitio la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina a alta velocidad durante 30 segundos. Apague la máquina y deje que la mezcla se asiente en el vaso durante 1 minuto y medio más. Vierta el contenido. Vuelva a poner el vaso en la base del motor y haga funcionar la máquina vacía durante otros cinco segundos. No enjuague después de la desinfección. Deje que la máquina se seque al aire.





<b>Problemas:</b>	<b>Posibles soluciones:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruido fuerte proveniente del área de las cuchillas en el vaso de la licuadora</li> <li>• Las cuchillas del vaso no giran</li> <li>• Aumento de la vibración</li> <li>• Fugas desde el fondo del vaso</li> </ul>	<p><b>a.</b> Si el acople está roto o desgastado, reemplácelo (pieza no. 891). Las instrucciones vienen incluidas con la pieza.</p> <p><b>b.</b> Revise el conjunto de cuchillas para verificar si algún componente está suelto, dañado o tiene mellas y reemplácelo.</p> <p><b>c.</b> Apriete la tuerca de sujeción con la llave correspondiente, girándola en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede bien apretada.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuerte ruido de rechinido proveniente del motor de la licuadora</li> </ul>	<p>Si los rodamientos del motor están dañados, es posible que su máquina deba ser reparada.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina no funciona</li> <li>• La pantalla de visualización no muestra el mensaje "Ready" (Listo)</li> </ul>	<p><b>a.</b> Revise el cable de alimentación para asegurarse de que esté bien conectado a la toma de corriente.</p> <p><b>b.</b> Verifique que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición de encendido.</p> <p><b>c.</b> Apague y luego encienda la máquina con el interruptor de encendido/apagado para reiniciar los ajustes electrónicos.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pantalla de visualización muestra el mensaje "SHUT DOWN SEE MANUAL" (APAGUE LA MÁQUINA, CONSULTE EL MANUAL)</li> </ul>	<p>Deje que la máquina se enfríe durante una hora y luego vuelva a ponerla en marcha.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pantalla de visualización muestra el mensaje "MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED" (MOTOR BLOQUEADO, PROGRAMA TERMINADO)</li> </ul>	<p>Deje que la máquina se enfríe durante una hora y luego vuelva a ponerla en marcha.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina funciona de manera irregular</li> <li>• Al oprimir un botón, aparece el mensaje "NO PROGRAM" (NO HAY PROGRAMA)</li> <li>• El botón oprimido inicia el programa equivocado</li> <li>• La máquina se pone en marcha sola</li> <li>• El botón de un programa específico está defectuoso</li> <li>• La máquina no funcionó al probarla por primera vez</li> <li>• La máquina funciona pero en la pantalla no se muestra ninguna información</li> <li>• Los botones de programas hacen que la licuadora funcione a la misma velocidad</li> </ul>	<p><b>a.</b> Apague la máquina y vuelva a encenderla para reiniciar la configuración.</p> <p><b>b.</b> Pruebe conectando la máquina a una nueva toma de corriente.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pantalla de visualización muestra el mensaje "CORRUPT DATA" (DATOS CORRUPTOS)</li> </ul>	<p>Comuníquese con el área de soporte técnico de Vitamix.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina se detiene a la mitad del ciclo de mezclado y después se reinicia; la pantalla de visualización muestra el mensaje "VITAMIX GENERAL PROGRAM" (PROGRAMA GENERAL DE VITAMIX) y luego el mensaje "READY" (LISTO).</li> </ul>	<p><b>a.</b> Conecte la máquina en una toma de corriente exclusiva para esta.</p>



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

**vitamix.com**