



IMMERSI-PREP™ 14, 16, 18, 21, & 23 IMMERSION BLENDER

VM0224, VM0242, VM0243, VM0244, VM0245, & VM0246

SYMBOLS

	Warning and Caution		On / Off
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils away from the blade assembly.		Electric Shock Hazard
	High temperatures exist when blending hot liquids.		Read and understand the owner's manual.
	Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories, or touching parts that move.		
	Parts will become hot with extended use. NEVER touch the drive socket in the motor assembly or the drive spline in the attachment connector.		

SPECIFICATIONS

	MODEL	HEIGHT (MOTOR WITH WAND)	APPLIANCE WITH WAND	WAND ONLY	
Voltage:	120 V	Immersi-Prep 14:	31.6 inches / 80,3 cm	12.5 lbs / 5,7 kg	3.8 lbs / 1,7 kg
Frequency:	60 Hz	Immersi-Prep 16:	33.6 inches / 85,3 cm	12.9 lbs / 5,9 kg	4.3 lbs / 1,9 kg
Current:	10.5 amps	Immersi-Prep 18:	35.6 inches / 90,4 cm	13.2 lbs / 6,0 kg	4.5 lbs / 2,1 kg
Depth:	8.3 inches / 21,1 cm	Immersi-Prep 21:	38.6 inches / 98,0 cm	13.8 lbs / 6,3 kg	5.1 lbs / 2,3 kg
Width:	5.8 inches / 14,7 cm	Immersi-Prep 23:	40.6 inches / 103,1 cm	14.1 lbs / 6,4 kg	5.4 lbs / 2,4 kg

U.S. Patent: vitamix.com/patents



VITA-MIX® CORPORATION

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING



Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time. Save these instructions for future reference.

ALWAYS use grounded outlets.

NEVER remove the ground.

NEVER use an adapter.

NEVER use an extension cord.

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



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

NEVER put the power cord, power plug, or immersion motor assembly in water or other liquid.

If the appliance becomes submerged, unplug immediately.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

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

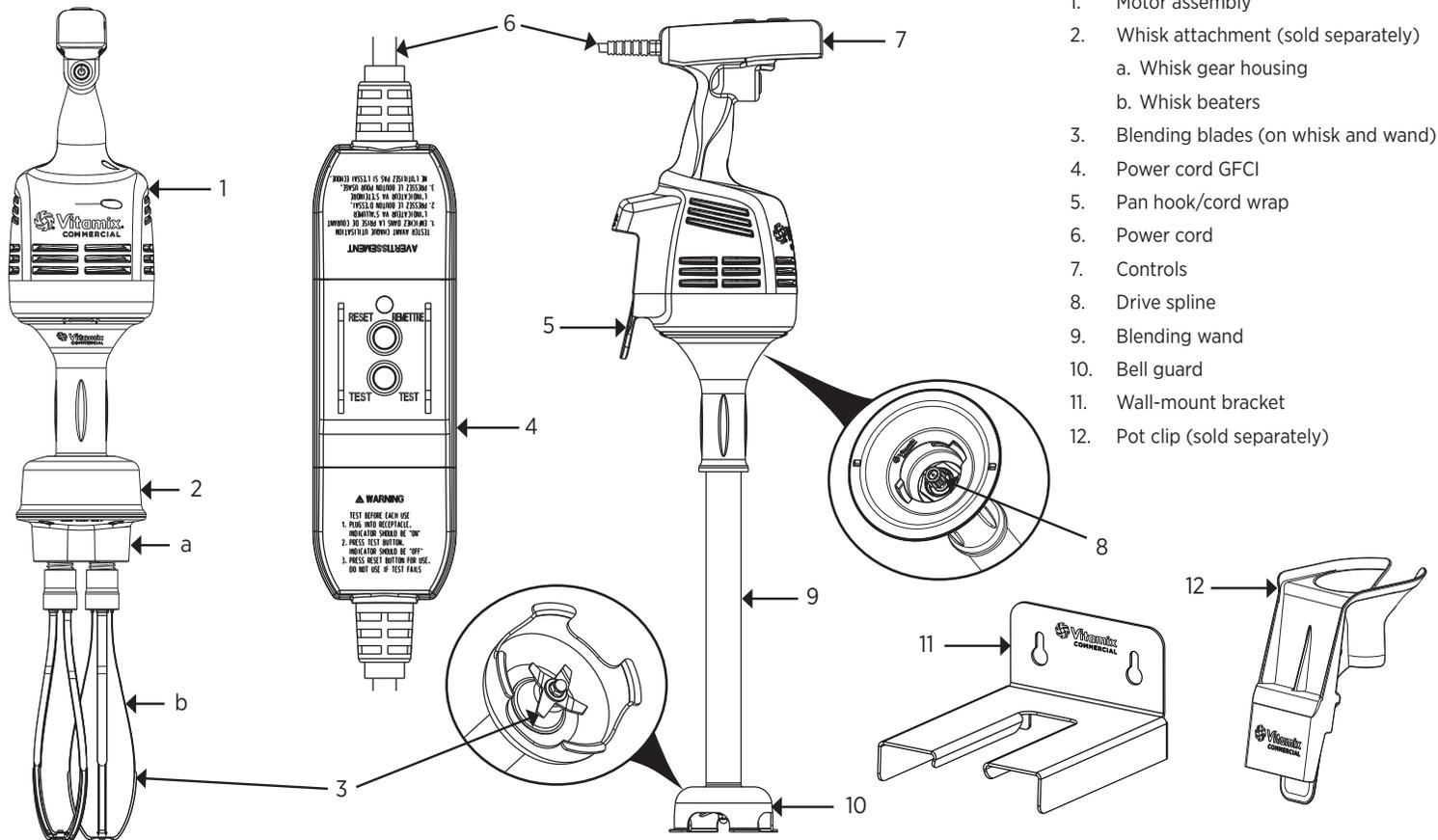


1. THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX BLENDER THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.
2. The instructions appearing in this manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety and if they understand the hazards involved.
4. NEVER let children use or play with the appliance. Keep the cord out of reach from children.
5. Remove and discard packaging materials, the power plug cover, and promotional labels before using the appliance for the first time.
6. NEVER unplug the appliance by pulling on the cord. To unplug the appliance, grasp the power plug and pull from the outlet.
7. NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blending blades. Check the blending blades daily and discontinue use if blades are damaged.
8. NEVER come in contact with moving parts, especially the blending blades.
9. NEVER tighten the acorn nut (on the top of the blending blades). If loose, discontinue use of the appliance.
10. NEVER place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
11. If the appliance will not operate, unplug the appliance and reset the GFCI. If the circuit breaker continues to trip, unplug the appliance from the outlet and contact a qualified electrician.
12. NEVER allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
13. ALWAYS ensure the appliance is completely and properly assembled and the power cord is fully unwound before use.
14. The blending blades are very sharp. Handle carefully and keep out of reach of children.
15. ALWAYS ensure the appliance is unplugged from the power outlet before attempting to assemble any of the attachments.
16. NEVER use attachments other than those provided with the appliance or offered separately from Vitamix. The use of attachments not sold or recommended by Vitamix may cause fire, electric shock or injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

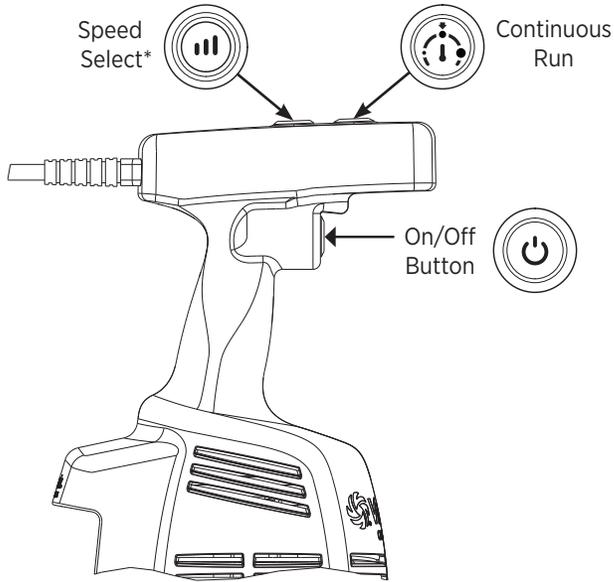
17. Alteration or modification of any part of the appliance, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury and will void your warranty.
18. If using the appliance to blend hot food, keep hands and other exposed skin away from the top of container or pot and use the lowest speed setting to avoid burns from escaping steam or splashes.
19. Extreme caution must be used when moving a container filled with hot oil or other hot liquids. Escaping steam or splashes may scald.
20. NEVER touch surfaces that may be hot.
21. If during use, the sound of the appliance changes or if a hard or foreign object comes into contact with the blending blades, NEVER serve the food being made with the appliance.
22. NEVER remove ingredients from the blending container during operation. Ensure the motor has completely stopped and the appliance is unplugged before removing any ingredients.
23. If food becomes lodged around the blending blades, release the On/Off Button, unplug the power cord, and remove the attachment from the motor assembly. Use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blending blades are sharp.
24. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from all moving parts during operation to reduce the risk of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the appliance is not running and unplugged.
25. NEVER submerge the motor assembly and whisk gear housing in water or place in the dishwasher.
26. NEVER leave the working area when the appliance is in use, including during the use of Continuous Run mode.
27. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
28. If the blending wand detaches from motor assembly during use, unplug unit immediately. If blending wand is detached and submerged in hot liquid, use caution when removing. If problem persists, discontinue use and contact Vitamix Commercial Technical Support at 800.886.5235.
29. NEVER leave any foreign object, such as spoons, forks, or knives in the container you are blending in as this will damage the blending blades and other components when starting the blender and may cause injury.
30. If the blend is not processing when blending thick or heavy mixtures, stop operation and stir the ingredients before continuing. Allow the motor to cool for 1 minute before turning the appliance back on.
31. Strictly follow the care and cleaning instructions provided in this manual.
32. NEVER allow the blending blades to soak in water.
33. NEVER use the appliance for anything other than its intended use.
34. NEVER use outdoors or on moving vehicles or boats.
35. To turn the appliance off, release the On/Off button. To turn the appliance off when in Continuous Run mode, press any button and remove the plug from the power outlet.
36. Use caution when blending in a container, pot, pan, and on the stove top.
37. NEVER lean on or support anything other than the motor assembly or blending attachments on the wall mount bracket.
38. Regularly inspect the power cord, power plug, power cord GFCI, and the appliance for any damage. NEVER operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit vitamix.com or call Vitamix Commercial Technical Support at 1.800.886.5235 (International: 1.440.782.2450) for examination, repair, or adjustment.
39. Test the power cord GFCI before each use.
40. Any repair, servicing, or replacement of parts must be performed by Vitamix or a Vitamix authorized service representative.
41. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

PARTS AND FEATURES

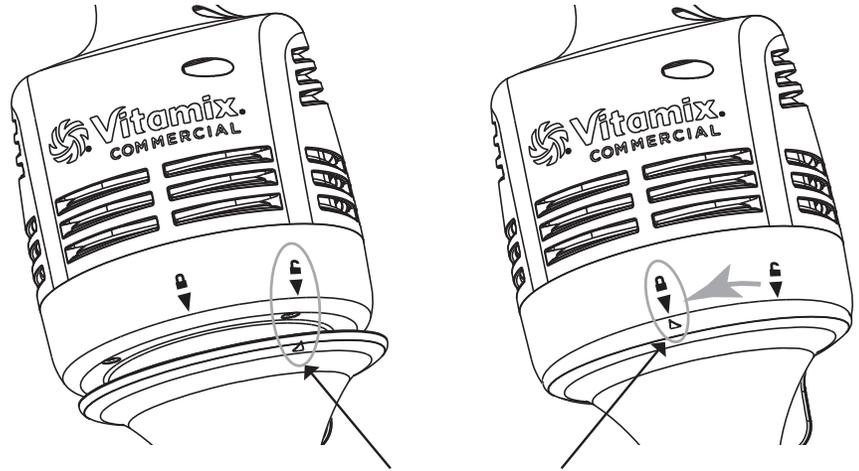


1. Motor assembly
2. Whisk attachment (sold separately)
 - a. Whisk gear housing
 - b. Whisk beaters
3. Blending blades (on whisk and wand)
4. Power cord GFCI
5. Pan hook/cord wrap
6. Power cord
7. Controls
8. Drive spline
9. Blending wand
10. Bell guard
11. Wall-mount bracket
12. Pot clip (sold separately)

PARTS AND FEATURES



* Light will fade on and off when plugged in and not operating, then brighten for each speed level.




WARNING
**BLADES ARE EXTREMELY SHARP**

Handle with extreme care to avoid injury.

**TO AVOID DAMAGE AND INJURY**

NEVER use an immersion blender in a Vitamix Container with a blade assembly.

Use caution when blending in a container, pot, pan, and on the stove top.

NEVER detach the wand or whisk from the motor assembly while the unit is plugged in. Unplug the unit before removing attachments.

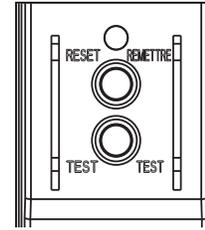
1. Test the power cord GFCI **BEFORE** each use:
 - a. Plug the power cord GFCI into a non-GFCI power outlet and verify the red indicator light is ON.
 - b. Press the TEST button and verify the red indicator light is OFF.
 - c. Press the RESET button and check if the red indicator light is ON.
 - If the GFCI passes the test, then the GFCI plug is working properly.
 - If the GFCI continues tripping after power is restored, there might be a risk of electric leakage. Contact Commercial Technical Support at 800.886.5235.
2. Ensure the immersion blender motor is unplugged.
3. Attach the motor assembly to the blending wand or whisk attachment by lining up the channels and making a one quarter turn counter-clockwise until secure. Turn clockwise to remove the wand or whisk from the motor assembly.

WARNING! When blending hot liquids or ingredients in the container, use caution; spray or escaping steam may cause burns.

4. Place food to be processed into a mixing bowl, container, or saucepan of appropriate size for the blending wand selected (see the next page for blending volume ranges).

NOTE: The container should only be half full or less when blending liquids or when making a puree of fruit and/or vegetables.

5. Install the pot clip (if being used) onto the powered off immersion blender by placing it through the pot clip front groove. The weight of the appliance holds it in the pot clip. Then fully seat the pot rim into the pot clip notch.
6. Lower the blending shaft to a maximum 2/3 of its length into the container with ingredients. Ensure the bell guard and blades or whisk beaters are completely submerged in the ingredients.



Install the pot clip onto the powered off immersion blender by placing it through the pot clip front groove. The weight of the appliance holds it in the pot clip.

20 quart/ 5 gallon pot shown for illustration purposes only.

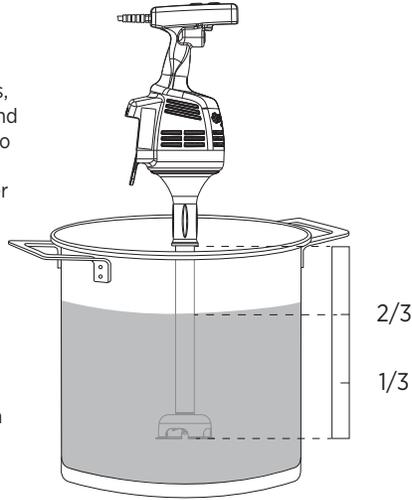
Fully seat the pot rim into the pot clip notch



USE

NOTES:

- NEVER submerge the motor assembly into the ingredients.
- When beginning to blend, especially with hot ingredients, ALWAYS start on low speed and gradually increase the speed to avoid splattering and over-processing. Use a tall container or make small quantities to reduce spillage or splash.
- NEVER use the immersion blender for more than ten (10) minutes continuously. The continuous run mode will automatically shut off the unit after 10 minutes of use.
- NEVER leave the working area when the appliance is in use, including during the use of Continuous Run mode.



7. Press the On/Off Button to start blending on Speed 1.
 - Press the Speed Select Button to increase to Speed 2 or Speed 3.
 - Depress the Continuous Run Button at any time to lock in a speed and start the Continuous Run mode.
 - Depress any button to stop the Continuous Run mode.
8. Slowly move the immersion blender around in the ingredients to ensure the best blend or use the Pot Clip (sold separately) mounted to the bottom of the motor assembly to hold the Immersi-Prep in position on the bowl or pot rim.
9. To stop, release the On/Off Button. Allow the blending wand or whisk attachment to come to a complete stop before removing the immersion blender from the blending container.

Wand Length	Blending Volume Ranges (gallons)
14"	3 - 17
16"	10 - 28
18"	15 - 40
21"	20 - 55
23"	25 - 80

CARE AND CLEANING

CAUTION

- To avoid product damage, NEVER use unapproved cleaning methods inconsistent with these instructions.
- NEVER use abrasive cleaning agents, concentrated bleach, automatic dishwashing detergents, oven cleaners, steel wool, or other abrasive pads.
- NEVER put the power cord, power plug, or motor assembly in water or other liquid.
- NEVER clean the appliance with a water jet.
- NEVER allow the blending blades to soak in water for long periods of time.
- Ensure no water remains inside the blending wand or whisk attachment to avoid water running into the motor assembly when reattached.
- Unplug the appliance and wring excess water out of the cloth or sponge before cleaning around the controls or any electrical part.
- The motor assembly is not dishwasher safe.

CARE AND CLEANING

EASY CLEANING

Wash and rinse the Immersi-Prep prior to initial use and after each use with a washing solution containing 8 ounces (.25 liters) of a non-abrasive and non-corrosive cleaner (like Simple Green® all-purpose cleaner) and 4 gallons (15 liters) of warm water (75°F / 24°C).

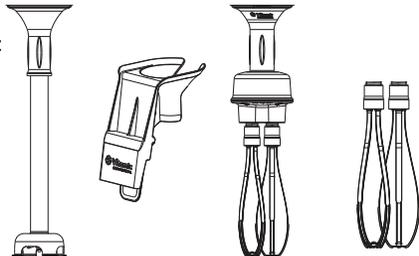
1. Unplug the power cord from a power outlet.
2. Rinse the blending wand and bell guard assembly under running water.
3. Submerge the blending wand and bell guard assembly 3/4 of its length in a container with the washing solution and run for 30 seconds at high speed.
4. Rinse blending wand and bell guard assembly under running water again.
5. Wipe the blending wand with a clean, dry towel and let the bell guard section air dry.
6. Remove the whisk beaters from the whisk gear housing.
7. Wash the whisk beaters in the washing solution and let air dry.
8. Wipe down the motor assembly, whisk gear housing, and pot clip with a soft cloth dampened ***with mild soap and water only***.

NOTES:

- NEVER submerge the motor assembly, whisk gear housing, and pot clip in water or place in the dishwasher.
- The whisk beaters and blending wand can be washed in the dishwasher.

Contact Vitamix Customer Service to order replacement parts or accessories:

- Replacement Wand
- Pot Clip
- Whisk Attachment
- Whisk Beaters (set of 2)



SANITIZING

Sanitize with a rinsing solution containing 12 teaspoons (59 milliliters) of institutional or household bleach and 4 gallons (15 liters) of warm water (75°F / 24°C).

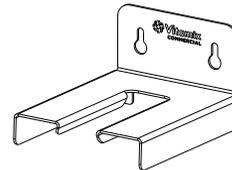
1. First perform the “Easy Cleaning” instructions.
2. Submerge the blending wand and bell guard assembly 3/4 of its length in a container with the rinsing solution and run for 30 seconds at high speed.
3. Wash the whisk beaters in the rinsing solution and let air dry.
4. Allow the blending wand and bell guard assembly to air dry before use. **DO NOT** rinse after sanitizing.

STORING

Store the Immersi-Prep motor assembly and blending attachments using the wall mount bracket. Install using screws and plugs (not included) suitable for the wall surface and the intended load. Follow local codes and seek professional advice before installation to ensure the location and hardware will withstand the forces generated.

NOTES:

- NEVER store anything other than the motor assembly or blending attachments on the wall mount.
- NEVER lean or hang anything additional on the wall mount bracket.



TROUBLESHOOTING

Overload / Overheat indication - Allow the immersion blender to cool down for a few minutes before using again. Inspect the blending blades for looseness or damage. NEVER use an immersion blender with damaged blending blades. Contact Vitamix Commercial Technical Support immediately at 800.886.5235 for instructions.

Locked rotor - If the blending blades get jammed against a hard ingredient such as an ice cube or a frozen piece of fruit, the blender will automatically try to increase power and break free. If this does not happen, the motor will stop and the Speed Selection button will flash quickly. Unplug the cord to clear the error and reset the unit.

Clear the error and reset the unit by following these instructions:

1. Release the trigger switch.
2. Unplug the power cord from the wall (required to reset the unit).
3. Remove the blending wand from the motor assembly.
4. Use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as blending blades are sharp.

The Immersion Blender will flash a pattern of LEDs to indicate there is an error and protect the electronics and motor.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	REMEDY
1 blink continuously	Boot failure	Unplug and plug the unit back in. If the error persists, contact Vitamix Commercial Technical Support at 800.886.5235.
2 blinks with pause	Motor overheated or motor failure	Unplug and allow to cool for thirty (30) minutes. If the error persists, contact Vitamix Commercial Technical Support at 800.886.5235.
4 blinks with pause	Processor fault	Unplug and plug the unit back in. If the error persists, contact Vitamix Commercial Technical Support at 800.886.5235.
N/A	GFCI Reset	If a ground fault occurs, the GFCI outlet will trip and the indicator light will be off. Unplug and inspect the motor unit for faults or damage. If no issue can be seen, plug the unit in and press the RESET button until the light is back on and the unit is ready to run again. If the GFCI continues to trip, contact Vitamix Technical Support at 800.886.5235.

WARRANTY AND SERVICE

LIMITED WARRANTY

The motor assembly and blending wand are warranted against defects in material and workmanship for 1 year from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law. Vitamix will replace without charge.

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 motor assembly or blending wand, or exposure to extreme conditions and is only valid if the Equipment is used in accordance with the accompanying instruction booklet (which may also be accessed at www.Vitamix.com).

This warranty is void in the event that repairs to the Equipment are performed by someone other than 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 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 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, call Vitamix Corporation or a local distributor for warranty assistance.

For Equipment purchased and located in the US, call Vitamix Commercial Technical Support at 800.886.5235.

For Equipment purchased outside the continental U.S.A.: Contact your authorized Vitamix Distributor or the Vitamix International Division at 1-440-782-2450 or email commercialts@vitamix.com for a distributor near you.

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

How to Ship the Equipment to Vitamix for Service

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.

Properly Package the Return Item. Any item sent to Vitamix must be sent in original or sufficient packaging.

©2024 Vita-Mix® Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means or stored in a database or retrieval system without the written permission of the Vita-Mix® Corporation.

MÉLANGEUR À MAIN IMMERSI-PREP™ 14, 16, 18, 21 ET 23

VM0224, VM0242, VM0243, VM0244, VM0245 et VM0246

SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde		Marche/Arrêt
	Ne JAMAIS toucher de pièces en mouvement. Garder les mains et les ustensiles éloignés de l'assemblage des lames.		Risque de décharge électrique
	Les températures sont élevées lorsque l'on mélange des liquides chauds.		Lire et bien comprendre le guide d'utilisation.
	Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer, de changer d'accessoire ou de toucher des pièces mobiles.		
	Les pièces deviennent chaudes en cas d'utilisation prolongée. NE touchez JAMAIS la prise d'entraînement du moteur ou la cannelure d'entraînement du connecteur de fixation.		

SPÉCIFICATIONS

	MODÈLE	HAUTEUR (MOTEUR AVEC BAGUETTE)	APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER AVEC BAGUETTE	BAGUETTE SEULEMENT	
Tension :	120 V	Immersi-Prep 14 :	31,6 pouces / 80,3 cm	12,5 lb / 5,7 kg	3,8 lb / 1,7 kg
Fréquence :	60 Hz	Immersi-Prep 16 :	33,6 pouces / 85,3 cm	12,9 lb / 5,9 kg	4,3 lb / 1,9 kg
Courant :	10,5 ampères	Immersi-Prep 18 :	35,6 pouces / 90,4 cm	13,2 lb / 6,0 kg	4,5 lb / 2,1 kg
Profondeur :	8,3 pouces / 21,1 cm	Immersi-Prep 21 :	38,6 pouces / 98,0 cm	13,8 lb / 6,3 kg	5,1 lb / 2,3 kg
Largeur :	5,8 pouces / 14,7 cm	Immersi-Prep 23 :	40,6 pouces / 103,1 cm	14,1 lb / 6,4 kg	5,4 lb / 2,4 kg

Brevet américain : vitamix.com/brevets



VITA-MIX® CORPORATION

8615 usher road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.

Tél. (International) : 1 440 782-2450

Soutien technique : 1 800 886-5235

Courriel : commercialts@vitamix.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



ATTENTION



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

TOUJOURS utiliser des prises avec mise à la terre.

NE JAMAIS enlever la mise à la terre.

NE JAMAIS utiliser un adaptateur.

NE JAMAIS utiliser de rallonge.

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



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

NE mettez JAMAIS le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le boîtier-moteur du mélangeur dans l'eau ou dans un autre liquide.

Si l'appareil est immergé, le débrancher immédiatement.

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

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



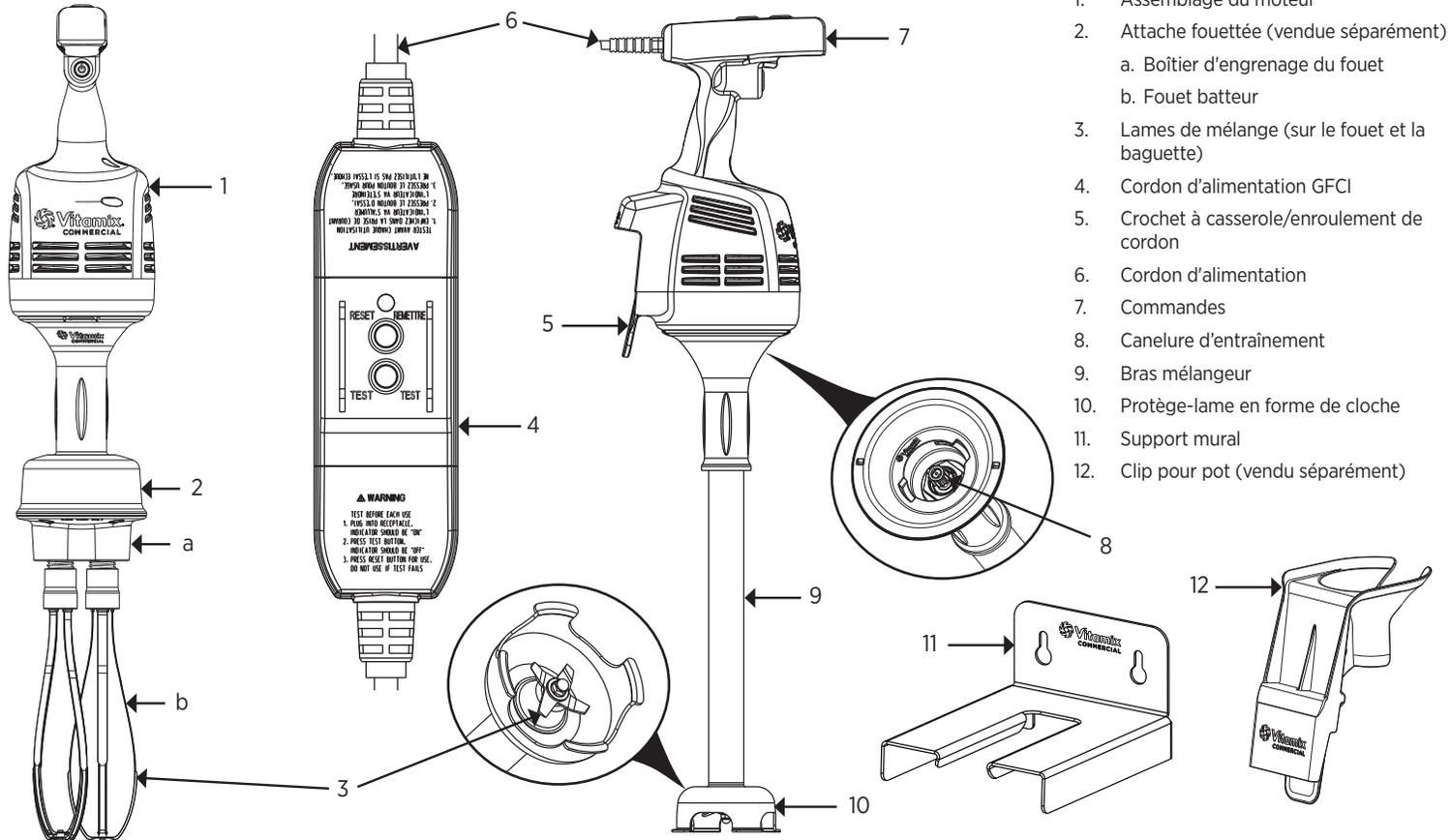
1. LE NON-RESPECT DES MESURES DE PROTECTION ET DES INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ CONSTITUE UNE MAUVAISE UTILISATION DE VOTRE MIXEUR VITAMIX QUI PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE VOTRE GARANTIE ET CRÉER UN RISQUE DE BLESSURE GRAVE.
2. Les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et les situations pouvant survenir. Le bon sens et la prudence sont de mise lors de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers impliqués.
4. Ne JAMAIS laisser les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil. Gardez le cordon hors de portée des enfants.
5. Retirer et jeter le matériau d'emballage, le couvercle de la prise d'alimentation et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
6. NE débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche d'alimentation et tirez de la prise.
7. N'utilisez JAMAIS l'appareil si les lames du mélangeur sont desserrées, entaillées ou endommagées. Vérifiez quotidiennement les lames de mélange et arrêtez l'utilisation si les lames sont endommagées.
8. N'ENTREZ JAMAIS EN contact avec les pièces mobiles, en particulier les lames pour mélanger.
9. NE serrez JAMAIS l'écrou à gland (situé sur le dessus des lames de mélange). S'il est détaché, arrêtez d'utiliser l'appareil.
10. NE PLACEZ JAMAIS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'endroit où il peut entrer en contact avec n'importe quelle autre source de chaleur.
11. Si l'appareil ne fonctionne pas, débranchez-le et réinitialisez le GFCI. Si le disjoncteur continue de se déclencher, débranchez l'appareil de la prise et communiquez un électricien qualifié.
12. NE LAISSEZ JAMAIS le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
13. Assurez-vous TOUJOURS que l'appareil est complètement et correctement assemblé, et que le cordon d'alimentation est entièrement déroulé avant utilisation.
14. Les lames à mélanger sont très tranchantes. Manipulez avec soin et garder hors de la portée des enfants.
15. Assurez-vous TOUJOURS que l'appareil est débranché de la prise de courant avant d'essayer d'assembler l'un des accessoires.
16. N'UTILISEZ JAMAIS d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil ou proposés séparément par Vitamix. L'utilisation d'accessoires non vendus ou

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

recommandés par Vitamix peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

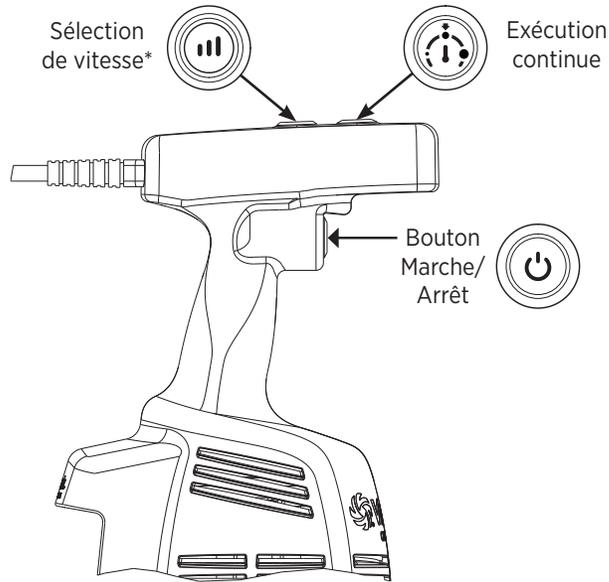
17. L'altération ou la modification de toute pièce de l'appareil, y compris l'utilisation de pièces qui ne sont pas des pièces authentiques et autorisées par Vitamix, peuvent provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures, et annuleront votre garantie.
18. Si vous utilisez l'appareil pour mixer des aliments chauds, gardez vos mains et toute autre peau exposée à l'écart de l'ouverture du couvercle et utilisez la vitesse la plus basse pour éviter les brûlures dues à la vapeur qui s'échappe ou aux éclaboussures.
19. Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez un appareil ou un récipient rempli d'huile ou d'autres liquides chauds. La vapeur ou les éclaboussures qui s'échappent peuvent causer des brûlures.
20. NE touchez jamais les surfaces qui peuvent être chaudes.
21. Si, pendant l'utilisation, le son de l'appareil change ou si un objet dur ou étranger entre en contact avec les lames du mélangeur, ne servez JAMAIS les aliments préparés avec l'appareil.
22. NE retirez JAMAIS les ingrédients du récipient à mélange pendant le fonctionnement. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté et que l'appareil est débranché avant de retirer les ingrédients.
23. Si de la nourriture se coince autour des lames à mélanger, relâchez le bouton Marche/Arrêt, débranchez le cordon d'alimentation et retirez l'accessoire du boîtier-moteur. Utilisez une spatule pour déloger les aliments. N'UTILISEZ JAMAIS vos doigts car les lames de mélange sont tranchantes.
24. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de toutes les pièces mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil, afin de réduire les risques de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas et qu'il est débranché.
25. N'immergez JAMAIS l'ensemble moteur et fouettez le boîtier de l'engrenage dans l'eau, ou placez-le dans le lave-vaisselle.
26. NE laissez jamais la zone de travail lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, y compris pendant l'utilisation du mode Exécution continue.
27. Lors du mélange de liquides, particulièrement lorsqu'il s'agit de liquides chauds, utilisez un récipient aux rebords élevés ou préparez de plus petites quantités à la fois pour réduire les risques d'éclaboussures.
28. Si le bras mélangeur se détache de l'assemblage du moteur pendant l'utilisation, débranchez-le immédiatement. Si le bras mélangeur est détaché et immergé dans un liquide chaud, faites attention lorsque vous le retirez. Si le problème persiste, arrêtez l'utilisation et communiquez avec le soutien technique commercial de Vitamix au 800 886-5235.
29. NE LAISSEZ JAMAIS de corps étrangers, comme des cuillères, des fourchettes ou des couteaux, dans le récipient dans lequel vous mélangez, car cela endommagerait les lames et les autres composants lors du démarrage du mélangeur et pourrait provoquer des blessures.
30. Si le mélange ne progresse pas lorsque l'appareil est utilisé avec des ingrédients secs, épais ou denses, arrêtez le mélangeur à main et brassez les ingrédients avant de continuer. Laissez le moteur refroidir pendant 1 minute avant de remettre l'appareil en marche.
31. Suivez rigoureusement les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans le présent guide.
32. NE laissez jamais les lames de mélange tremper dans l'eau.
33. N' utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu .
34. N'UTILISEZ JAMAIS à l'extérieur ou sur des véhicules ou des bateaux en mouvement.
35. Pour éteindre l'appareil, relâchez le bouton Marche/Arrêt. Pour éteindre l'appareil en mode fonctionnement continu, appuyez sur n'importe quel bouton et débranchez-le de la prise de courant.
36. Soyez prudent lorsque vous mélangez dans un récipient, une casserole, une poêle, une poêle ou sur la cuisinière.
37. N'appuyez ou ne soutenez JAMAIS autre chose que le boîtier-moteur ou les accessoires de mélange sur le support mural.
38. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la prise d'alimentation, le cordon d'alimentation GFCl et l'appareil pour détecter tout dommage. NE le faites jamais fonctionner s'il est endommagé de quelque manière que ce soit ou en cas de dysfonctionnement de l'appareil. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et rendez-vous sur le site vitamix.com ou appelez le soutien technique commercial de Vitamix au 1 800 886-5235 (international : 1 440 782-2450) pour un examen, une réparation ou un réglage.
39. Testez le cordon d'alimentation GFCl avant chaque utilisation.
40. L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou par un représentant de service Vitamix autorisé.
41. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

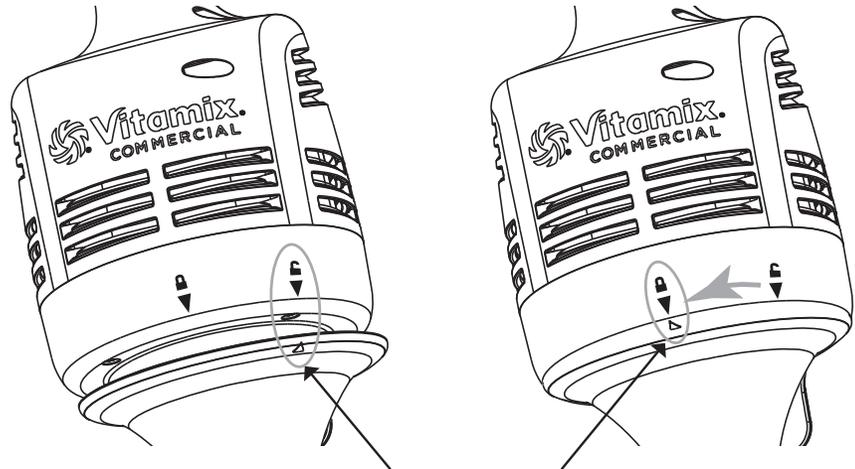


1. Assemblage du moteur
2. Attache fouettée (vendue séparément)
 - a. Boîtier d'engrenage du fouet
 - b. Fouet batteur
3. Lames de mélange (sur le fouet et la baguette)
4. Cordon d'alimentation GFCI
5. Crochet à casserole/enroulement de cordon
6. Cordon d'alimentation
7. Commandes
8. Canelure d'entraînement
9. Bras mélangeur
10. Protège-lame en forme de cloche
11. Support mural
12. Clip pour pot (vendu séparément)

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



* La lumière s'estompe et s'éteint lorsqu'elle est branchée et ne fonctionne pas, puis s'illumine pour chaque niveau de vitesse.



Tournez de déverrouillage à verrouillage pour installer (Baguette montrée)



ATTENTION



LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES

Manipulez-les avec une extrême prudence pour éviter les blessures.

POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES ET LES BLESSURES

N' utilisez jamais un mélangeur à main dans un récipient Vitamix équipé d'un ensemble de lames.

Soyez prudent lorsque vous mélangez dans un récipient, une casserole, une poêle et sur le dessus de la cuisinière.

Ne détachez JAMAIS LA Baguette ou le fouet du boîtier-moteur lorsque l'appareil est branché. Débranchez l'appareil avant de retirer les accessoires.



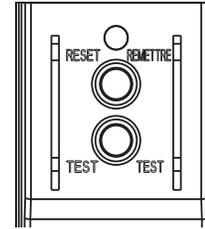
- Testez le cordon d'alimentation GFCI **AVANT** chaque utilisation :
 - Branchez le cordon d'alimentation GFCI dans une prise de courant non GFCI et vérifiez que le voyant rouge est allumé.
 - Appuyez sur la touche TEST et vérifiez que le voyant rouge est éteint.
 - Appuyez sur le bouton RÉINITIALISER et vérifiez si le voyant rouge est allumé.
 - Si le GFCI réussit le test, alors la fiche GFCI fonctionne correctement.
 - Si le GFCI continue de se déclencher après le rétablissement du courant, il peut y avoir un risque de fuite électrique.
 Communiquez avec le soutien technique commercial au 800 886-5235.
- Assurez-vous que le moteur du mélangeur à main est débranché.
- Fixez le moteur à la baguette de mélange ou au fouet en alignant les canaux et faire un quart de tour dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit sécurisée. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour retirer la baguette ou le fouet de l'ensemble du moteur.

ATTENTION! Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient, soyez prudent; la pulvérisation ou la fuite de vapeur peut causer des brûlures.

- Placez les aliments à traiter dans un bol à mélanger, un récipient ou une casserole de taille appropriée pour le bras mélangeur sélectionné (voir page suivante pour les plages de volume de mélange).

REMARQUE : le récipient doit au plus être à moitié plein lors du mélange de liquides ou de la préparation de purées de fruits ou de légumes.

- Installez le clip du pot (s'il est utilisé) sur le mélangeur à main hors tension en le plaçant par le biais de la rainure avant du clip du pot. Le poids de l'appareil le maintient dans le clip du pot. Ensuite, placez complètement la jante du pot dans l'encoche du clip du pot.
- Abaissez le pied mélangeur jusqu'à 2/3 de sa longueur dans le récipient avec des ingrédients. Assurez-vous que le protège-lame en forme de cloche et les lames ou les fouets sont complètement immergés dans les ingrédients.



Installez le clip du pot sur le mélangeur à immersion hors tension en le plaçant par le biais de la rainure avant du clip du pot. Le poids de l'appareil le maintient dans le clip du pot.

Pot de 20 litres / 5 gallons montré à des fins d'illustration seulement.

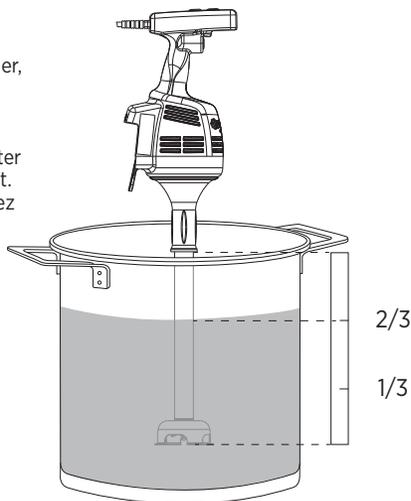
Placez complètement le rebord du pot dans l'encoche du clip du pot



UTILISATION

REMARQUES :

- N'IMMERGEZ JAMAIS le boîtier-moteur dans les ingrédients.
- Lorsque vous commencez à mélanger, en particulier avec des ingrédients chauds, commencez TOUJOURS à faible vitesse et augmentez progressivement la vitesse pour éviter les éclaboussures et le surtraitement. Utilisez un récipient haut ou préparez de petites quantités pour réduire les éclaboussures.
- N'utilisez JAMAIS le mélangeur à main pendant plus de dix (10) minutes en continu. Le mode d'exécution continue éteindra automatiquement l'appareil après 10 minutes d'utilisation.
- NE laissez jamais la zone de travail lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, y compris pendant l'utilisation du mode Exécution continue.



7. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer à mélanger à la vitesse 1.
 - Appuyez sur le bouton Sélection de vitesse pour augmenter la vitesse 2 ou 3.
 - Appuyez sur le bouton de fonctionnement continu à tout moment pour verrouiller une vitesse et démarrer le mode de fonctionnement continu.
 - Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le mode d'exécution continue.
8. Déplacez lentement le mélangeur à main dans les ingrédients pour obtenir le meilleur mélange ou utilisez le clip (vendu séparément) monté au bas du moteur pour maintenir l'Immersi-Prep en place sur le bord du bol ou de la marmite.
9. Pour arrêter l'appareil, relâchez l'appareil. Laissez la baguette de mélange ou fouettez l'accessoire pour arriver à un arrêt complet avant de retirer le mélangeur à main du récipient de mélange.

Longueur de la baguette	Gammes de volume de mélange (gallons)
14"	3 - 17
16"	10 - 28
18"	15 - 40
21"	20 - 55
23"	25 - 80

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



MISE EN GARDE

- Pour éviter d'endommager le produit, N'utilisez JAMAIS de méthodes de nettoyage non approuvées et non conformes à ces instructions.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'eau de Javel concentrée, de détergents pour lave-vaisselle, de nettoyeurs pour four, de laine d'acier ou d'autres tampons abrasifs.
- NE mettez JAMAIS le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le boîtier-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- NE nettoyez JAMAIS l'appareil avec un jet d'eau.
- NE laissez jamais les lames à mélanger tremper dans l'eau pendant de longues périodes.
- Assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau à l'intérieur du mélangeur ou du fouet pour éviter que de l'eau ne s'écoule dans le boîtier-moteur lors de la remise en place.
- Débranchez l'appareil et essorez l'excédent d'eau du chiffon ou de l'éponge avant de nettoyer autour des commandes ou de toute pièce électrique.
- Le boîtier-moteur ne va pas au lave-vaisselle.

NETTOYAGE FACILE

Lavez et rincez l'Immersi-Prep avant la première utilisation et après chaque utilisation avec une solution de lavage contenant 8 onces (0,25 litre) d'un nettoyant non abrasif et non corrosif (comme le nettoyant tout usage Simple Green®) et 4 gallons (15 litres) d'eau chaude (75 ° F/24 ° C).

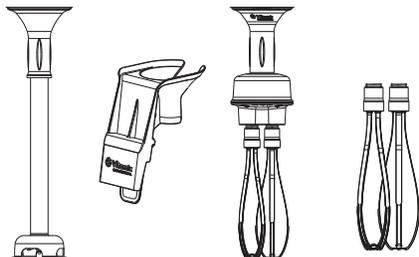
1. Débranchez le cordon d'alimentation d'une prise de courant.
2. Rincez le bras mélangeur et le protège-cloche sous l'eau courante.
3. Plonger l'assemblage de la baguette de mélange et du protège-cloche 3/4 de sa longueur dans un récipient avec la solution de lavage et mélanger pendant 30 secondes à grande vitesse.
4. Rincez à nouveau le bras mélangeur et la cloche de protection à l'eau courante.
5. Essuyez le bras mélangeur avec une serviette propre et sèche et laissez la section de protection en forme de cloche sécher à l'air libre.
6. Retirez les batteurs du fouet du boîtier d'engrenage du fouet.
7. Lavez les fouets dans la solution de lavage et laissez sécher à l'air.
8. Essuyez l'ensemble du moteur, fouettez le boîtier de l'engrenage et le clip du pot avec un chiffon doux ***imbibé de savon doux et d'eau seulement.***

REMARQUES :

- NE plongez JAMAIS le boîtier-moteur, le boîtier d'engrenage du fouet et l'attache du bol dans l'eau ou les mettre au lave-vaisselle.
- Les batteurs de fouet et le bras mélangeur peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Communiquez avec le service à la clientèle de Vitamix pour commander des pièces de rechange ou des accessoires :

- Baguette de remplacement
- Clip pour pot
- Fouet
- Whisky Beaters (lot de 2)



DÉSINFECTION

Désinfectez avec une solution de rinçage contenant 12 cuillères à café (59 millilitres) de javellisant institutionnel ou domestique et 4 gallons (15 litres) d'eau chaude (75 ° F / 24 ° C).

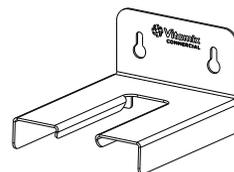
1. Effectuer d'abord les instructions « Nettoyage facile ».
2. Plongez la baguette de mélange et l'ensemble de protection de cloche 3/4 de sa longueur dans un récipient avec la solution de rinçage et mélanger pendant 30 secondes à grande vitesse.
3. Lavez les batteurs de fouet dans la solution de rinçage et laissez sécher à l'air.
4. Laissez le bras mélangeur et le protecteur de cloche sécher à l'air libre avant utilisation.
NE PAS rincer après désinfection.

STOCKAGE

Rangez l'ensemble moteur Immersi-Prep et les accessoires de mélange à l'aide du support mural. Installez à l'aide de vis et de bouchons (non inclus) adaptés à la surface du mur et à la charge prévue. Suivez les codes locaux et demandez des conseils professionnels avant l'installation pour vous assurer que l'emplacement et le matériel résisteront aux forces générées.

REMARQUES :

- NE RANGEZ JAMAIS rien d'autre que l'assemblage du moteur ou les accessoires de mixage sur le support mural.
- N'APPUYEZ OU NE SUSPENDEZ JAMAIS quoi que ce soit d'autre sur le support mural.



DÉPANNAGE

Indication de surcharge/surchauffe - laissez le mélangeur refroidir pendant quelques minutes avant de l'utiliser à nouveau. Inspectez les lames de mixage pour vérifier qu'elles ne sont pas desserrées ou endommagées.

N'utilisez JAMAIS un mélangeur à main avec des lames de mélange endommagées. Communiquez immédiatement avec le soutien technique commercial Vitamix au 800 886-5235 pour obtenir des instructions.

Rotor bloqué : si les lames se bloquent contre un ingrédient dur, comme un glaçon ou un morceau de fruit congelé, l'appareil essaiera automatiquement d'augmenter sa puissance et de se libérer. Si cela ne se produit pas, le moteur s'arrêtera et le bouton de sélection de vitesse clignotera rapidement. Débranchez le cordon pour effacer l'erreur et réinitialiser l'appareil.

Effacez l'erreur et réinitialisez l'unité en suivant ces instructions :

1. Relâchez l'interrupteur de déclenchement.
2. Débranchez le cordon d'alimentation du mur (nécessaire pour réinitialiser l'appareil).
3. Retirez la baguette de mélange du boîtier-moteur.
4. Utilisez une spatule pour déloger la nourriture. N'utilisez JAMAIS les doigts car les lames de mélange sont tranchantes.

Le mélangeur à main fait clignoter une série de LED pour indiquer qu'il y a une erreur et protéger les composants électroniques et le moteur.

CODES D'ERREUR	DESCRIPTION DE L'ERREUR	SOLUTION
1 clignotement en continu	Échec du démarrage	Débranchez et rebranchez l'appareil. Si l'erreur persiste, communiquez avec le soutien technique commercial de Vitamix au 800 886-5235.
2 clignote avec pause	Surchauffe du moteur ou défaillance du moteur	Débranchez et laissez refroidir pendant trente (30) minutes. Si l'erreur persiste, communiquez avec le soutien technique commercial de Vitamix au 800 886-5235.
4 clignote avec pause	Défaut du processeur	Débranchez et rebranchez l'appareil. Si l'erreur persiste, communiquez avec le soutien technique commercial de Vitamix au 800 886-5235.
s/o	Réinitialisation de la GFCI	En cas de panne à la terre, la prise GFCI se déclenchera et le voyant s'éteindra. Débranchez et inspectez le moteur pour détecter tout défaut ou dommage. Si aucun problème n'est constaté, branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de RÉINITIALISATION jusqu'à ce que la lumière se rallume et qu'il soit prêt à fonctionner à nouveau. Si le GFCI continue de dégénérer, communiquez avec le soutien technique de Vitamix au 800 886-5235.

GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE LIMITÉE

L'assemblage du moteur et la baguette de mélange sont garantis contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant 1 an à compter de la date d'achat ou de livraison prévue par la loi. Vitamix remplacera sans frais.

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 du moteur ou de l'équipement ou du mélange, ou de l'exposition aux conditions extrêmes, et n'est valable que si l'équipement est utilisé à l'adresse www.vitamix.com ou si l'équipement est également fourni à l'adresse www.vitamix.com qui est également l'adresse www.vitamix.com

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, expressées 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. Si votre mixeur Vitamix a besoin d'un entretien ou d'une réparation couverts par les termes de cette garantie, appelez Vitamix Corporation ou un distributeur local pour obtenir une assistance sous garantie.

Pour les équipements achetés et situés aux États-Unis, appelez le soutien technique commerciale Vitamix au 800 886-5235.

Pour l'équipement acheté à l'extérieur des États-Unis continentaux, communiquez avec votre distributeur Vitamix autorisé ou avec la division internationale de Vitamix par téléphone au 1 440 782-2450 ou par courriel à commercialts@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

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

Expédition d'équipement à Vitamix pour réparation

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 l'équipement retourné doit être clairement marqué d'un numéro d'autorisation de retour à l'extérieur de la boîte. Tout équipement envoyé à Vitamix sans autorisation ou approbation préalable sera retourné « tel quel » à l'adresse de l'expéditeur, sans réparation.

Emballer correctement l'article retourné. Tout article envoyé à Vitamix doit être dans son emballage d'origine ou dans tout autre emballage suffisant.

©2024 Vita-Mix® corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme que ce soit ou par quelque moyen que ce soit ou stockée dans une base de données ou un système de récupération sans l'autorisation écrite de Vita-Mix® Corporation.

151122_FRC_Rev A_MULT1 G 09/24

LICUADORA DE INMERSIÓN IMMERSI-PREP™ 14, 16, 18, 21, Y 23

VM0224, VM0242, VM0243, VM0244, VM0245, & VM0246

SÍMBOLOS

	Advertencia y precaución		Encendido/apagado
	NUNCA toque las piezas móviles. Mantenga las manos y los utensilios alejados del conjunto de aspas.		Peligro de descarga eléctrica
	Al licuar líquidos calientes, se alcanzan altas temperaturas.		Leer y entender el Manual del propietario.
	Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo, cambiar accesorios o tocar piezas móviles.		
	Las piezas se calentarán con el uso prolongado. NUNCA toque la toma de la unidad en el conjunto del motor ni el eje estriado de la unidad en el conector de fijación		

ESPECIFICACIONES

	MODELO	ALTURA (MOTOR CON VARILLA)	ELECTRODOMÉSTICO CON VARILLA	SOLO VARILLA	
Voltaje:	120 V	Immersi-Prep 14:	31.6 pulgadas/80.3 cm	5.7 kg	1.7 kg
Frecuencia:	60 Hz	Immersi-Prep 16:	85.3 cm	5.9 kg	1.9 kg
Corriente:	10.5 amperios	Immersi-Prep 18:	90.4 cm	6.0 kg	2.1 kg
Profundidad:	8.3 pulgadas/ 21.1 cm	Immersi-Prep 21:	98.0 cm	6.3 kg	2.3 kg
Ancho:	5.8 pulgadas/ 14.7 cm	Immersi-Prep 23:	103.1 cm	6.4 kg	2.4 kg

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



VITA-MIX® CORPORATION

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



ADVERTENCIA



Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez. Guarde estas instrucciones para referencia futura.

SIEMPRE utilice tomas de corriente con conexión a tierra.

NUNCA quite la conexión a tierra.

NUNCA use un adaptador.

NUNCA utilice un cable de extensión.

NUNCA conecte el aparato a un temporizador o a un tomacorriente controlado por un interruptor.



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

NUNCA coloque el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o el conjunto del motor de inmersión en agua ni en ningún otro líquido.

Si el aparato se sumerge, desenchúfelo inmediatamente.

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

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

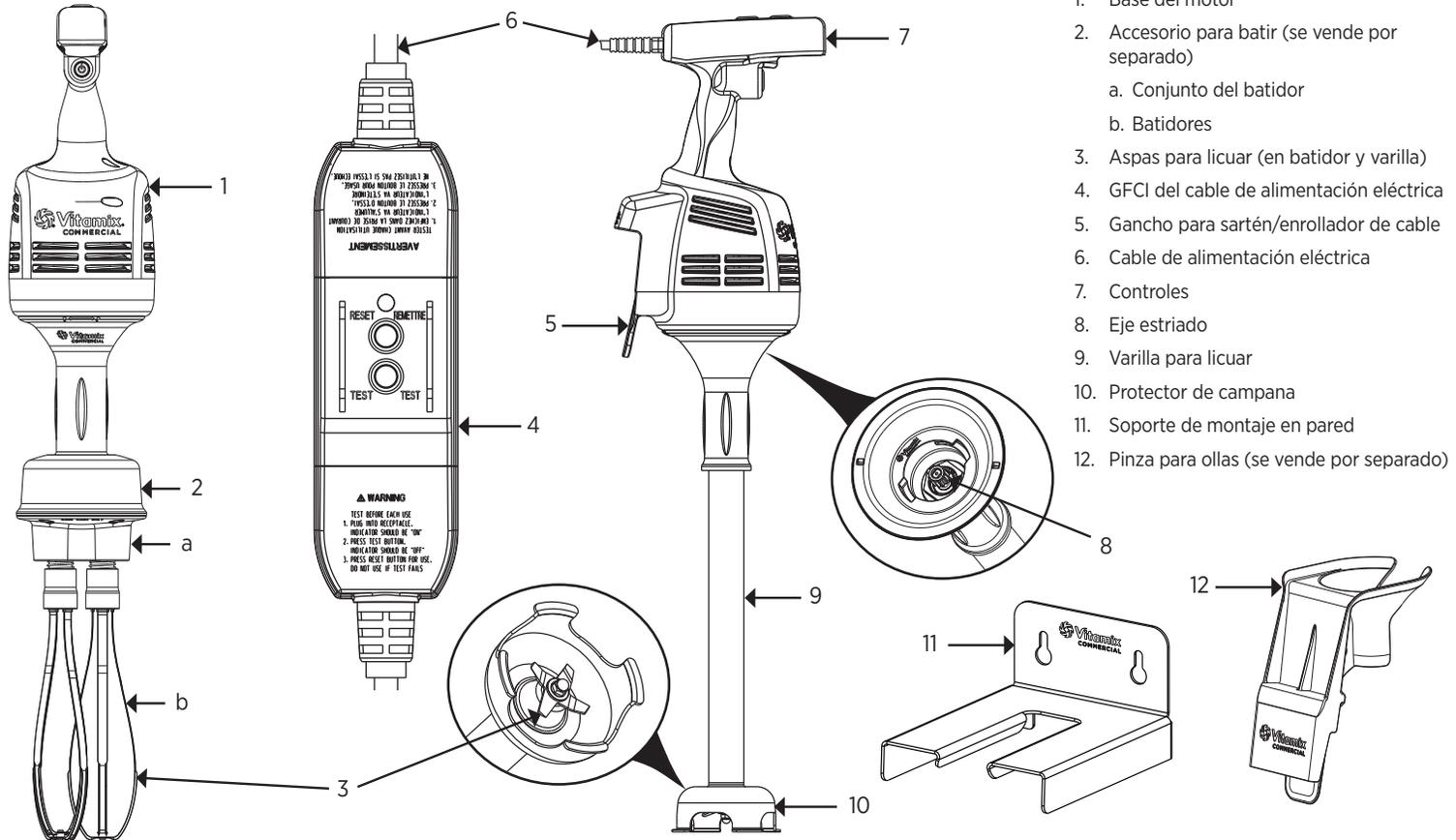


- EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UN USO SEGURO SE CONSIDERA UN USO INCORRECTO DE SU LICUADORA VITAMIX, LO QUE PODRÁ ANULAR SU GARANTÍA Y OCASIONAR UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.
- Las instrucciones que aparecen en este manual no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones que pueden producirse. Cuando se utiliza cualquier aparato, hay que hacerlo con sentido común y con las debidas precauciones.
- 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 y comprendan los peligros que este conlleva.
- NUNCA permita que los niños utilicen el aparato o jueguen con él. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños.
- Retire y deseche los materiales de embalaje, la cubierta del enchufe y las etiquetas promocionales antes de usar el aparato por primera vez.
- NUNCA desconecte el aparato jalando el cable. Para desconectar el aparato, sujete la clavija y quítela de la toma de corriente.
- NUNCA utilice el aparato con las aspas para licuar sueltas, melladas o dañadas. Revise las aspas para licuar a diario y deje de usarlas si están dañadas.
- NUNCA entre en contacto con las partes móviles, especialmente con las aspas para licuar.
- NUNCA apriete la tuerca ciega (en la parte superior de las aspas para licuar). Si está floja, deje de usar el dispositivo.
- NUNCA coloque el aparato encima ni cerca de quemadores eléctricos o de gas calientes, ni donde pueda tocar cualquier otra fuente de calor.
- Si el aparato no funciona, desenchúfelo y reinicie el interruptor para circuitos con pérdida a tierra (GFCI). Si el interruptor de circuito continúa disparándose, desenchufe el aparato de la toma de corriente y comuníquese con un electricista calificado.
- NUNCA deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se anude.
- Asegúrese SIEMPRE de que el electrodoméstico esté completa y correctamente ensamblado y de que el cable de alimentación eléctrica esté completamente desenrollado antes de usarlo.
- Las aspas para licuar son muy filosas. Manipule con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- SIEMPRE verifique que el aparato esté desconectado de la toma de corriente antes de colocar cualquier accesorio.
- NUNCA utilice accesorios que no sean los suministrados con el aparato

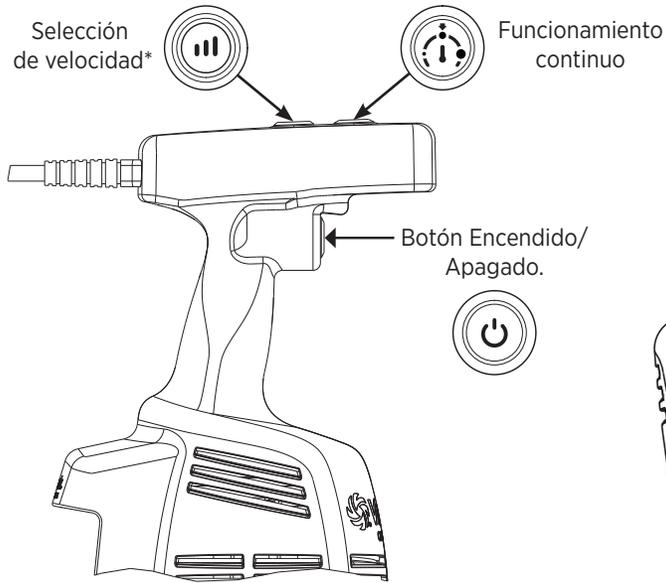
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- ni se ofrezcan por separado de Vitamix. El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Vitamix puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- La alteración o modificación de cualquiera de las piezas del aparato, incluido el uso de partes no autorizadas originalmente por Vitamix, podría causar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión ocasionando la anulación de su garantía.
 - Si usa el aparato para licuar alimentos calientes, mantenga las manos y otras partes del cuerpo expuestas lejos de la parte superior de la jarra y use el ajuste de velocidad más bajo para evitar quemaduras por escape de vapor o salpicaduras.
 - Se debe tener mucho cuidado al mover una jarra llena de aceite caliente u otros líquidos calientes. Las salpicaduras o salida de vapor pueden provocar quemaduras.
 - NUNCA toque superficies que puedan estar calientes.
 - Si, durante el uso, el sonido del aparato cambia o un objeto sólido o extraño entra en contacto con las aspas para licuar, NO sirva el alimento que se está preparando con el aparato.
 - NUNCA retire los ingredientes de la jarra para licuar durante la operación. Asegúrese de que el motor se haya detenido por completo y que el electrodoméstico esté desenchufado antes de retirar los ingredientes.
 - Si se atascan alimentos alrededor de las aspas para licuar, suelte el botón de encendido/apagado, desconecte el cable de alimentación y retire el accesorio del conjunto del motor. Use una espátula para retirar la comida. NUNCA use los dedos, ya que las aspas para licuar son filosas.
 - Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de todas las piezas móviles durante la operación para reducir el riesgo de lesiones graves a personas y/o daños al aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando el aparato no esté en funcionamiento y se encuentre desenchufado.
 - NUNCA sumerja la base del motor ni el conjunto del batidor en agua, ni los coloque en el lavavajillas.
 - NUNCA abandone el área de trabajo cuando el dispositivo esté en uso, incluso durante el uso del modo de Funcionamiento continuo.
 - Al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, use una jarra alta o haga pequeñas cantidades a la vez para reducir los derrames.
 - Si la varilla para licuar se desconecta de la base del motor durante el uso, desenchufe la unidad de inmediato. Si la varilla para licuar se suelta y se sumerge en un líquido caliente, tenga cuidado al retirarla. Si el problema persiste, deje de utilizar el aparato y llame al Soporte técnico de Vitamix Comercial al 800.886.5235.
 - NUNCA deje ningún objeto extraño, como cucharas, tenedores o cuchillos, en la jarra en la que esté licuando, ya que dañaría las aspas para licuar y otros componentes al poner en marcha la licuadora y podría causar lesiones.
 - Si la mezcla no se licúa al procesar mezclas espesas o pesadas, detenga el funcionamiento y revuelva los ingredientes antes de continuar. Deje enfriar el motor durante 1 minuto antes de volver a encender el aparato.
 - Siga estrictamente las instrucciones de cuidado y limpieza proporcionadas en este manual.
 - NUNCA permita que las aspas para licuar se remojen en agua.
 - NUNCA utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fue previsto.
 - NUNCA lo use en exteriores ni en vehículos o barcos en movimiento.
 - Para apagar el aparato, suelte el botón de encendido/apagado. Para apagar el aparato mientras este se encuentra en modo de Funcionamiento continuo, presione cualquier botón y retire el enchufe de la toma de corriente.
 - Tenga cuidado al licuar en una jarra, olla, sartén, o sobre la estufa.
 - NUNCA apoye ni cuelgue nada que no sea el conjunto del motor o los accesorios para licuar en el soporte de montaje en pared.
 - Inspeccione periódicamente el cable de alimentación eléctrica, el enchufe, el GFCI del cable de alimentación eléctrica y el aparato para detectar posibles daños. NUNCA lo use si presentan daños o mal funcionamiento. Deje de usar el aparato de inmediato y visite vitamix.com o llame al Soporte técnico de Vitamix Comercial al 1.800.886.5235 (internacional: 1.440.782.2450) para una revisión, reparación o ajuste.
 - Pruebe el GFCI del cable de alimentación eléctrica antes de cada uso.
 - Cualquier reparación, servicio o reemplazo de piezas deberá ser realizado por Vitamix o por un representante de servicio autorizado por Vitamix.
 - GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

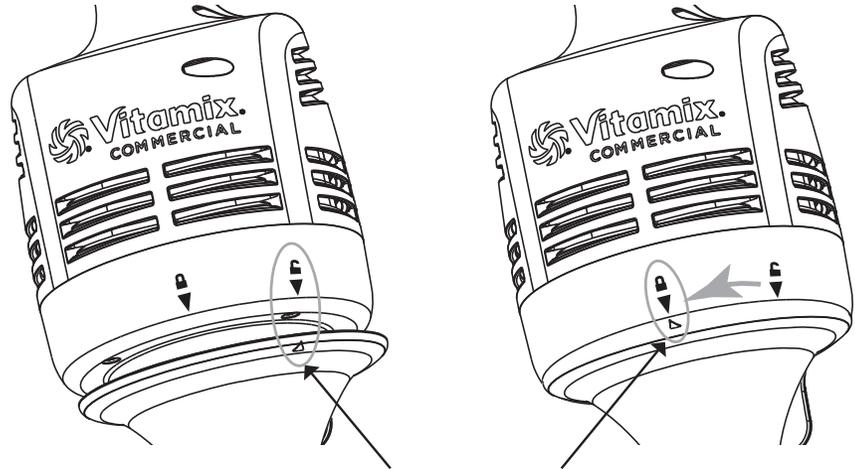
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



* La luz se encenderá y apagará cuando el aparato esté enchufado y sin funcionar, y luego se iluminará para cada nivel de velocidad.



Gire desde la posición de bloqueo a la de desbloqueo para instalar (Se muestra la varilla)



ADVERTENCIA



LAS ASPAS SON EXTREMADAMENTE AFILADAS

Manipúlelas con sumo cuidado para evitar lesiones.



PARA EVITAR DAÑOS Y LESIONES

NUNCA utilice una licuadora de inmersión en un vaso Vitamix con un ensamblaje de las aspas.

Tenga cuidado al licuar en una jarra, olla, sartén, o sobre la estufa.

NUNCA separe la varilla ni el accesorio para batir del conjunto del motor mientras la unidad esté enchufada. Desconecte la unidad antes de quitar los accesorios.

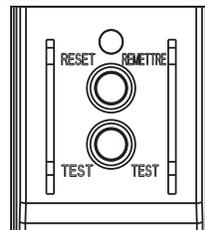
- Pruebe el GFCI del cable de alimentación eléctrica **ANTES** de cada uso:
 - Enchufe el GFCI del cable de alimentación eléctrica en una toma de corriente que no sea GFCI y verifique que la luz indicadora roja esté encendida.
 - Presione el botón TEST (Probar) y verifique que la luz indicadora roja esté apagada.
 - Presione el botón RESET (Restablecer) y compruebe que la luz indicadora roja esté encendida.
 - Si el GFCI pasa la prueba, el enchufe GFCI funciona correctamente.
 - Si el GFCI continúa disparándose después de restablecer la energía, puede haber un riesgo de fugas eléctricas. Comuníquese con el Soporte técnico comercial al 800.886.5235.
- Asegúrese de que el motor de la licuadora esté desconectado.
- Acople la base del motor a la varilla para licuar o al accesorio para batir alineando los canales y dando un cuarto de vuelta en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que quede firme. Gire en el sentido de las agujas del reloj para retirar la varilla o el batidor de la base del motor.

¡ADVERTENCIA! Al licuar líquidos o ingredientes calientes en la jarra, tenga cuidado: el chorro o escape de vapor podría causar quemaduras.

- Coloque los alimentos que vaya a procesar en un bol, una jarra o cacerola del tamaño adecuado para la varilla para licuar seleccionada (consulte en la página siguiente los rangos de volumen de licuado).

NOTA: La jarra se debe llenar solo a la mitad de su capacidad o menos al licuar líquidos o al preparar puré de frutas o verduras.

- Instale la pinza para ollas (si se utiliza) en la licuadora de inmersión apagada colocándola a través de la ranura frontal de la pinza para ollas. El peso del aparato lo sostiene en la pinza para ollas. Luego, coloque completamente el borde de la olla en la muesca de la pinza para ollas.
- Baje el eje mezclador a un máximo de 2/3 de su longitud en el recipiente con los ingredientes. Compruebe que la guardia de campana y las aspas o batidores estén completamente sumergidos en los ingredientes.



Instale la pinza para ollas en la licuadora de inmersión apagada colocándola a través de la ranura frontal de la pinza para ollas. El peso del aparato lo sostiene en la pinza para ollas.

Se muestra una olla de 19 litros solo con fines ilustrativos.

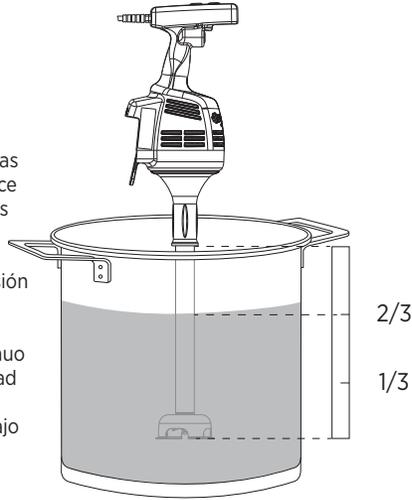


Coloque completamente el borde de la olla en la muesca de la pinza para ollas

Uso

NOTAS:

- NUNCA sumerja el conjunto del motor en los ingredientes.
- Al empezar a licuar, en especial con ingredientes calientes, empiece SIEMPRE a velocidad baja y aumente gradualmente la velocidad para evitar salpicaduras y un procesamiento excesivo. Utilice un recipiente alto o haga pequeñas cantidades para reducir los derrames o salpicaduras.
- NUNCA use la licuadora de inmersión durante más de diez (10) minutos de forma continua. El modo de funcionamiento continuo apagará automáticamente la unidad después de 10 minutos de uso.
- NUNCA abandone el área de trabajo cuando el dispositivo esté en uso, incluso durante el uso del modo de Funcionamiento continuo.



7. Presione el botón de encendido/apagado para comenzar a licuar en la velocidad 1.
 - Presione el botón de selección de velocidad para aumentar a velocidad 2 o velocidad 3.
 - Suelte el botón de funcionamiento continuo en cualquier momento para bloquear una velocidad e iniciar el modo de funcionamiento continuo.
 - Suelte cualquier botón para detener el modo de funcionamiento continuo.
8. Mueva lentamente la licuadora de inmersión en los ingredientes para mezclarlos mejor o utilice la pinza para ollas (se vende por separado) montada en la parte inferior de la base del motor para mantener la Immersi-Prep en posición sobre el borde del bol o la olla.
9. Para detener el aparato, suelte el botón de encendido/apagado. Deje que la varilla para licuar o el accesorio para batir se detengan por completo antes de retirar la licuadora de inmersión de la jarra para licuar.

Longitud de la varilla	Rangos de volumen de licuado (galones)
14"	3 - 17
16"	10 - 28
18"	15 - 40
21"	20 - 55
23"	25 - 80

CUIDADO Y LIMPIEZA



PRECAUCIÓN

- Para evitar daños en el producto, NUNCA use métodos de limpieza no aprobados que no sean compatibles con estas instrucciones.
- NUNCA use productos de limpieza abrasivos, cloro concentrado, detergentes para lavavajillas automáticas, limpiadores de hornos, estropajos de acero ni paños abrasivos.
- NUNCA coloque el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o el conjunto del motor en agua ni en ningún otro líquido.
- NUNCA limpie el aparato con chorro de agua.
- NO permita nunca que las aspas para licuar se remojen en agua durante largos períodos.
- Asegúrese de que no quede agua dentro del accesorio para batir ni de la varilla para licuar para evitar que el agua entre en el conjunto del motor cuando se vuelva a conectar.
- Desconecte el electrodoméstico y escurra el agua del paño o esponja antes de limpiar los controles o cualquier componente eléctrico.
- El conjunto del motor no es apto para lavavajillas.

LIMPIEZA FÁCIL

Lave y enjuague la Immersi-Prep antes del primer uso y después de cada uso con una solución de lavado que contenga 0.25 litros de un limpiador no abrasivo y no corrosivo (como el limpiador multiusos Simple Green®) y 15 litros de agua tibia (24 °C).

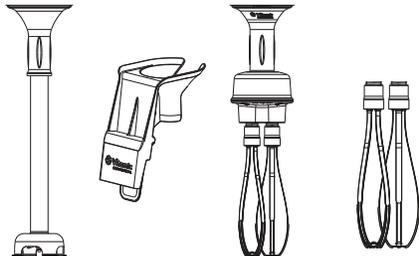
1. Desenchufe el cable de alimentación eléctrica de la toma de corriente.
2. Enjuague el conjunto de la varilla para licuar y el protector de campana con agua corriente.
3. Sumerja el conjunto de la varilla para licuar y el protector de campana 3/4 de su longitud en un recipiente con la solución de lavado y ponga a funcionar la máquina durante 30 segundos a alta velocidad.
4. Enjuague nuevamente el conjunto de la varilla para licuar y el protector de campana con agua corriente.
5. Limpie la varilla para licuar con una toalla limpia y seca y deje secar la sección del protector de campana.
6. Retire los batidores del conjunto del batidor.
7. Lave los batidores en la solución de lavado y déjelos secar.
8. Limpie la base del motor, el conjunto del batidor y la pinza para ollas con un paño suave humedecido con agua y un poco de jabón.

NOTAS:

- NUNCA sumerja el conjunto del motor, el conjunto del batidor ni la pinza para ollas en agua ni los coloque en el lavavajillas.
- Los batidores y la varilla para licuar se pueden lavar en el lavavajillas.

Comuníquese con el Servicio al cliente de Vitamix para pedir piezas o accesorios de repuesto:

- Varilla de repuesto
- Pinza para ollas
- accesorio batidor
- Batidores (juego de 2)



DESINFECCIÓN

Desinfecte con una solución de enjuague que contenga 59 mililitros de cloro doméstico o industrial y 15 litros de agua tibia (24 °C).

1. Primero sigas las instrucciones de "Limpieza fácil".
2. Sumerja el conjunto de la varilla para licuar y el protector de campana 3/4 de su longitud en un recipiente con la solución de enjuague y ponga a funcionar la máquina durante 30 segundos a alta velocidad.
3. Lave los batidores en la solución de enjuague y déjelos secar.
4. Deje secar al aire el conjunto de la varilla para licuar y el protector de campana antes de utilizarlos. NO los enjuague después de desinfectarlos.

ALMACENAMIENTO

Guarde el conjunto base del motor de la Immersi-Prep y los accesorios para licuar el soporte de montaje en pared. Instálelos con tornillos y tacos (no incluidos) adecuados para la superficie de la pared y la carga prevista. Siga los códigos locales y busque asesoramiento profesional antes de la instalación para asegurarse de que la ubicación y los accesorios resistan las fuerzas generadas.

NOTAS:

- NUNCA almacene nada que no sea la base del motor o los accesorios para licuar en el soporte de pared.
- NUNCA incline ni cuelgue nada adicional en el soporte de montaje en pared.



IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Indicación de sobrecarga/sobrecalentamiento: deje que la licuadora de inmersión se enfríe durante unos minutos antes de volver a usarla. Inspeccione las aspas para licuar para ver si están flojas o dañadas.

NUNCA use una licuadora de inmersión si las aspas están dañadas. Comuníquese de inmediato con el Soporte técnico de Vitamix Comercial al 800.886.5235 para obtener instrucciones.

Rotor bloqueado: En caso de que las aspas para licuar se atasquen con un ingrediente duro como un cubo de hielo o una pieza de fruta congelada, la licuadora intentará automáticamente aumentar la potencia y liberarse. Si esto no sucede, el motor se detendrá y el botón de selección de velocidad parpadeará rápidamente. Desenchufe el cable para borrar el error y reinicie la unidad.

Borre el error y restablezca la unidad siguiendo estas instrucciones:

1. Suelte el interruptor de activación.
2. Desenchufe el cable de alimentación eléctrica de la pared (necesario para reiniciar la unidad).
3. Retire la varilla para licuar del conjunto del motor.
4. Use una espátula para desechar la comida. NUNCA use los dedos ya que las aspas para licuar están afiladas.

La licuadora de inmersión hará parpadear un patrón de luces LED para indicar que hay un error y proteger los componentes electrónicos y el motor.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	SOLUCIÓN
1 parpadeo continuo	Error de arranque	Desenchufe y vuelva a enchufar la unidad. Si el error persiste, comuníquese con el Soporte técnico de Vitamix Comercial al 800.886.5235.
2 parpadeos con pausa	Motor sobrecalentado o falla del motor	Desenchufe y deja enfriar durante treinta (30) minutos. Si el error persiste, comuníquese con el Soporte técnico de Vitamix Comercial al 800.886.5235.
4 parpadeos con pausa	Falla del procesador	Desenchufe y vuelva a enchufar la unidad. Si el error persiste, comuníquese con el Soporte técnico de Vitamix Comercial al 800.886.5235.
N/A	Restablecimiento del GFCI	Si se produce una falla de tierra, la toma de corriente del GFCI se disparará y la luz indicadora se apagará. Desenchufe e inspeccione la unidad del motor para detectar fallas o daños. Si no se ve ningún problema, conecte la unidad y presione el botón DE REINICIO hasta que la luz vuelva a encenderse y la unidad esté lista para funcionar. Si el GFCI continúa disparándose, comuníquese con el Soporte técnico de Vitamix al 800.886.5235.

NOTAS

NOTAS

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA LIMITADA

La base del motor y la varilla para licuar tienen una garantía de 1 año contra defectos de material y mano de obra a partir de la fecha de compra o de la fecha de entrega, lo que ocurra primero según lo permita la ley. Vitamix reemplazará el producto sin cargo.

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 del motor o la varilla para licuar, ni la exposición a condiciones extremas, y solamente será válida si el Equipo se utiliza de acuerdo con la guía de instrucciones incluida (la cual también está disponible en www.Vitamix.com).

Asimismo, esta garantía quedará anulada si las reparaciones en el Equipo son efectuadas por alguien más que no sea 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 límite 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 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 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 Vita-Mix necesite servicio o reparación cubiertos por los términos de esta garantía, llame a Vitamix Corporation o a un distribuidor local para obtener ayuda con la garantía.

Para equipos comprados y ubicados en EE. UU., comuníquese con el Soporte técnico de Vitamix Comercial al 800.886.5235.

Si su equipo lo adquirió fuera del territorio de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix autorizado, o comuníquese con la División internacional de Vitamix llamando al +1-440-782-2450 o enviando un correo electrónico a commercialts@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted.

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

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.

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

©2024 Vita-Mix® Corporation. Ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida ni transmitida en ninguna forma ni por ningún medio, ni almacenada en una base de datos o sistema de recuperación, sin previa autorización por escrito de Vita-Mix® Corporation.

151122_ENG_Rev A_MULTIG 09/24