



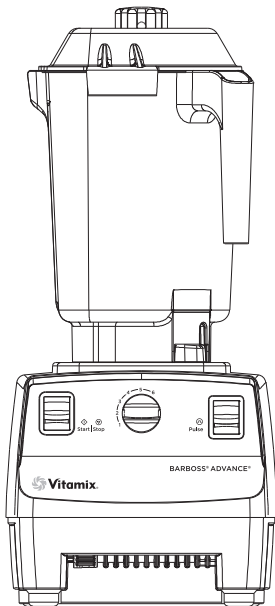
BarBoss® Advance® / Drink Machine Advance®

Advance Performance Beverage Blending

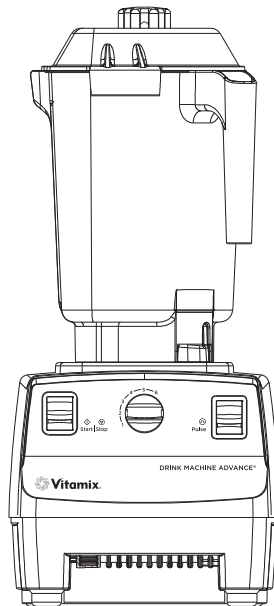
ALL MODELS

Use and Care Manual

Read and save these instructions



BARBOSS® ADVANCE®



DRINK MACHINE ADVANCE®

ENGLISH

Distributed By:



Comcater Pty. Ltd.

156 Swann Drive, Derrimut, Victoria, 3030

Phone: 03 8369 4600

Fax: 03 8369 4666

www.comcater.com.au



CONTENTS

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| English | 1 |
| Español | 21 |
| Français | 41 |
| | |
| Important Safeguards | 4 |
| General Instructions | 6 |
| Control Panel | 9 |
| Programming | 10 |
| Programming Custom Chip | |
| Resetting Pre-Set Buttons | |
| Machine Assembly | 11 |
| Lid Assembly | |
| Blade Assembly | |
| Caring for your Machine | 13 |
| Troubleshooting | 15 |
| Warranty | 16 |
| Parts List | 18 |
| Product Specifications | 20 |

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put motor base in water or other liquid.
3. Close adult supervision is necessary when machine is used by or near children.
4. Unplug the power cord from the wall outlet when the Vitamix® machine is not in use, before disassembling, putting on or taking off parts, and before cleaning, other than washing the container.
5. Never contact moving parts, especially the blades.
6. Do not operate 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.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by Vitamix may cause fire, shock, or injury. 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.**
8. **Do not use outdoors.**
9. Do not let the power cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter.
10. 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.
11. 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 machine is not running. With the flexible rubber lid in place, the Vitamix accelerator tool (sold separately) may be used while motor is running.
12. **WARNING: Blade is sharp. Handle carefully.**
 - Never try to remove blade while container is sitting on the motor base.
 - Do not operate with loose, nicked or damaged blade – replace immediately.
 - To reduce the risk of personal injury, never place blade assembly on motor base without blender container properly attached.
13. The maximum normal load is equivalent to the ounces (liters) listed on the container, i.e., 32 oz. / 0,9 L and substantially less with thick mixtures.
14. Container should not be more than $\frac{2}{3}$ full when the accelerator tool is left in place while blending. Do not exceed 30 seconds of continuous blending with accelerator tool in place.
15. **CAUTION:** Cooling problems resulting in thermal shut-off and eventual motor damage may result if machine is operated in sound chambers other than those approved by Vitamix.
16. **Always operate the Vitamix machine with a lid in place.**
17. **CAUTION:** The light in the front panel Start/Stop switch, when lit, indicates the power to blender is on and blender could start. 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 United States of America.**
- Adapters (Figure B) are available for two-prong outlets. 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. With a properly grounded two-prong wall outlet, ground the machine by attaching the tab on the adapter to the wall outlet cover by means of the screw in the center of the cover (Figure B).



WARNINGS!

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

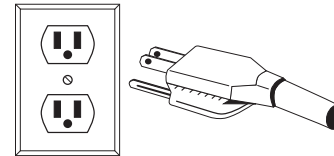


FIGURE A

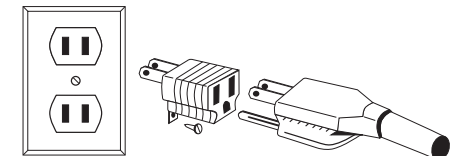


FIGURE B

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.

GENERAL INSTRUCTIONS

BarBoss® Advance® & Drink Machine Advance® Pre-Set Programs

The following are settings of the six Pre-Set Programs for the BarBoss Advance and Drink Machine Advance machines. 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 six 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 if your machine was programmed specifically for your business. Due to the difference of recipes, your results may also vary.

SETTING 1: (:15) Blends thin drinks with just juice and ice.

SETTING 2: (:18) Blends light coffee drinks.

SETTING 3: (:21) Creates a specialty drink with a thick viscosity.

SETTING 4: (:24) Creates ice cream and regular coffee drinks that need a little longer blending.

SETTING 5: (:27) Blends a regular smoothie.

SETTING 6: (:30) Blends thick frozen fruits & hard ingredients for a thick but consistent smoothie.

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. High speed is recommended for heavy-duty blending.
2. 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.
3. Always use a lid when blending. If blending hot ingredients, the lid must be securely latched in place. **When processing hot liquids, DO NOT use a non-latching or one-piece lid.**
4. Plug the machine into the nearest outlet (if unplugged). Press On/Off switch to on. Activate a program by selecting the desired setting on the dial and then depressing the Start/Stop switch on the left.
 - If mixture stops circulating, you have likely trapped an air bubble. Either insert the accelerator tool (sold separately, see page 19) through the lid while blending, or stop the motor, remove the container from the base and stir or scrape the mixture from the sides of container into the center using a rubber spatula to press any air bubbles away from the blades. Replace the lid and continue blending.
 - To prevent possible splashing, lightly rest your hand on the lid while turning the machine on (except when processing hot liquids).

- Due to the blending speed of the machine, processing times are greatly reduced over other manufacturers' machines. Until you become accustomed to the speed, watch your mixture carefully to avoid over-blending.
 - If stopping the machine mid-cycle, use the Start/Stop switch, not the On/Off switch. If the On/Off switch was used, wait 30 seconds for power to recycle and the timer to reset before resuming operation.
5. After the blender has been stopped, wait until the blade comes to a complete stop before removing the lid or container from the motor base.
 6. To use the pulse switch to refresh drinks: Make sure the power is on. With the container on the motor base, depress the pulse switch. Release the switch to stop the motor.
 7. Press the On/Off Switch to Off when not in use.



WARNINGS!

- When the machine is not in use, unplug the machine from the outlet.
- If you detect a change in the sound of the machine or if a hard or foreign object comes into contact with the blades, do not serve the contents. Inspect your blade assembly for loose, nicked or missing parts. If parts are loose, missing, or nicked, replace with a new blade assembly. (See page 12.)

GENERAL INSTRUCTIONS

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!

The automatic overload protection shuts the motor off to protect the motor. The motor may stop working if it is overloaded or overheated. If the motor shuts off, it could be due to:

- Recipe being too thick
- Recipe having too many ingredients in it
- Recipe was being processed too long at too low a speed

If the motor shuts off, review your processing techniques and your instructions.

Thermal Protector: The thermal protector may shut the motor off to protect it from overheating. To restart, wait for motor to cool down with the power off (up to 45 minutes). Cooling may be quickened by placing the motor base in a cool spot. (Unplug first.) To speed up the process, try circulating the air with a vacuum or fan aimed at the bottom of the base. When the thermal protector shuts the motor off, review your processing techniques and your instructions. Your recipes may be too thick or have too much material in them. If the motor seems to be overheating but the thermal overload protector has not turned the machine off, stop the machine and remove the container from the base. Turn the machine on and let the machine run for 20 seconds. Repeat this step 3 times for a total of 1 minute. Be careful never to touch any moving parts while in use.

CONTROL PANEL

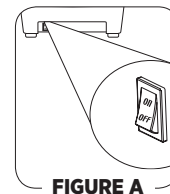
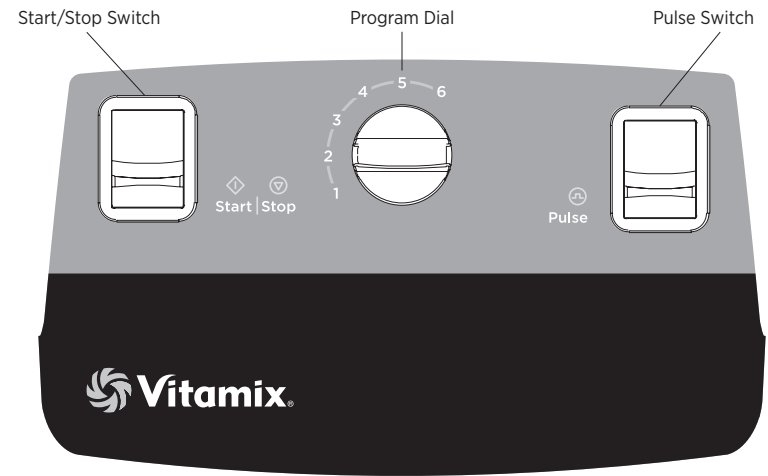


FIGURE A

BarBoss® Advance® and Drink Machine Advance®

On/Off Switch: Located on the front of the machine below the control panel (Figure A). The On/Off switch controls the power to the machine. While plugged in, switch to on to ready the machine for blending. Shut off the power switch at night or whenever the machine will be left unattended.

Start (◇) / Stop (▽) Switch: This is a lighted switch. When light is lit, power is on. Depress the start switch to activate program setting and again to stop a program mid-blending cycle. During operation, you may interrupt a program by pressing the Start/Stop switch.

Program Dial: Allows user to select a number of pre-programmed settings. Machine will shut off automatically at the end of the program. Program is activated only when the power switch is on. See page 10 for programming details.

Pulse Switch (⌏): The pulse switch can be used to quickly refresh contents of the container by depressing the switch and holding down as long as needed. The pulse switch can only be used when the power switch is on.

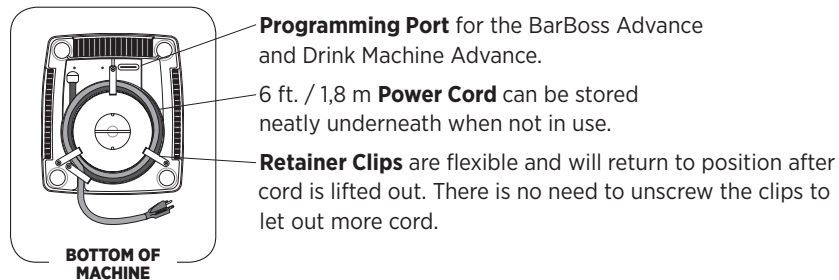
PROGRAMMING

The BarBoss® Advance® and Drink Machine Advance® are pre-programmed with settings optimized for the Advance® container. The programs can be customized by using a programming chip or programmer software kit available from Vitamix®. Call your distributor or Customer Service for more information.

Although your machine comes from the factory pre-set with the programs, follow these instructions when using a custom programming chip.

Programming with a Custom Chip

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



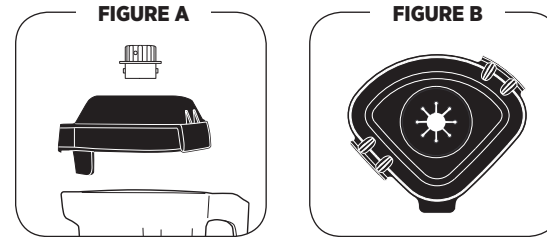
Resetting Pre-Set Programs to original factory settings

1. Turn the power to the machine off using the On/Off switch located on the front of the machine below the control panel.
2. Hold down the pulse button while turning the power back on using the On/Off switch.

IMPORTANT NOTES!

Programming Chip: If the above programming steps are taken and the custom programming does not appear with the first blend cycle, turn the chip 180° (side-to-side) and try again.

MACHINE ASSEMBLY



Lid Assembly

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.

One-Piece Lid, (Figure B, optional) 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.
- Add ingredients through port on top.

IMPORTANT NOTES!

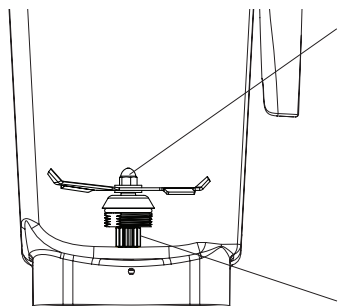
Containers:

- BarBoss Advance and Drink Machine Advance machines are optimized for use with the Vitamix 32 oz. / 0,9 L Advance container. Use of Vitamix Standard containers (64 oz. / 2,0 L, 48 oz. / 1,4 L or compact 32 oz. / 0,9 L) may require programming adjustments. The 32 oz. / 0,9 L Advance container will not work with earlier Vitamix models. Call Vitamix Customer Service or your distributor for more information.
- Outside the United States and Canada, your machine may come with a different container configuration.

New Lids: To make new lids easier to insert and remove, rub a light coating of cooking oil around rim where it seals. Place it in container for several minutes, remove and lightly wipe oil off lid.

MACHINE ASSEMBLY

Blade Assembly

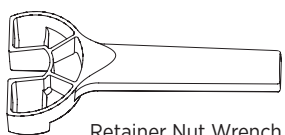


Blade Agitator Assembly: The blade assembly includes a precision-hardened stainless steel blade with enclosed double sealed steel ball bearings for maximum durability. The rugged blade assembly literally explodes molecules of food and ice in the container, helping every batch to homogenize more effectively.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

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

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

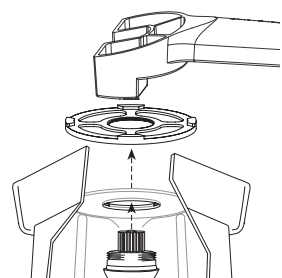
Retainer Nut: Must be snug. Order the available Retainer Nut Wrench for best results. (Refer to the information below to remove or replace.)



Retainer Nut Wrench

Blade Assembly Removal

At times, it may be necessary to give your blades additional cleaning. An easy-to-use blade assembly removal wrench (Item #15596) may be purchased. Turn the container upside down and grip firmly. Insert retainer nut wrench in groove of retainer nut and rotate counterclockwise to loosen. Then grip blades with a cloth and remove retainer nut by hand.



Retainer Nut Wrench in use

Replacing Blade Assembly: With the container upside down, grip blades with cloth, insert into the container bottom and align with flat sides of container opening. Place retainer nut on and hand tighten. Using the retainer nut wrench, carefully turn clockwise until secure, using wrench. Do not force. If it is not tight enough, you will notice increased container noise.

⚠ WARNINGS!

Never use a blade assembly with loose, damaged or nicked components.

Caution: Do not remove blades or blade assembly unless absolutely necessary! Never attempt to take the blade assembly itself apart. This will void the warranty.

CARING FOR YOUR MACHINE

Cleaning Products

Solid Supra, Solid Power, _____
Guardian Acclaim, Solid Guardian Plus,
Solid Super Impact, Solid Insure

Diverpak _____
Eclipse H2, Liqui-Safe L7
Acclean
Poly-Brite

Glow MB-1 _____
Lustre NC-25
Lustre Plus

PSRA 41-D, PSRA 41-E _____
Liqui-Ware 1, Liqui-Ware MC
D-Flex, Sur-Met

Rinse Aids

Solid Rinse Dry, Solid Brilliance, _____
Jet Dry, Rinse Dry

Destainer

NuWare _____

Suppliers in U.S.A.

Ecolab, Inc., St. Paul, MN
800-352-5326
www.ecolab.com

Diversey, Livonia, MI
800-521-8140

Wesmar Company, Inc.
Seattle, WA 206-783-5344
www.wesmar.com

Anderson Chemical Co.
Litchfield, MN
800-366-2477
www.andersonchemical.com

Ecolab, Inc., St. Paul, MN
800-352-5326
www.ecolab.com

Diversey, Livonia, MI
800-521-8140

IMPORTANT NOTES!

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

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

Container: Do not let mixtures, liquids or food products dry in the container. Dry product may lock around the blade and weaken/tear the bearings seal when restarted. Do not place containers in the freezer, the blade may crack the container. Due to the nature of polycarbonates, microwaving and automatic dishwashing are not recommended. Follow the cleaning instructions on page 14.

CARING FOR YOUR MACHINE

Motor Base/Control Panel

1. **Unplug the power cord.**
2. 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. **Never immerse motor base in water or other liquid.**
3. Thoroughly clean switches so that they work freely. They may become sticky from use. Use a wet cloth, moistened with water* and a mild detergent, to clean around the edges of the switch paddles until they function freely. Leaving switches sticky will damage or burn out the switches. Clean carefully, using caution not to allow water or other liquids to infiltrate the switch.
4. Dry with a soft cotton cloth.

Lid

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

Container

For maximum container life, do not wash in dishwasher.

1. **To Clean:** Fill container $\frac{1}{4}$ full with warm (110 °F / 43 °C) water and add a couple drops of liquid dishwashing detergent.** Return container to motor base and firmly position the two-piece lid. Run machine for 30 seconds. Empty container. Repeat this step.
2. **To Rinse:** Fill container $\frac{3}{4}$ full with warm (110 °F / 43 °C) water, do not add soap. Return container to motor base and firmly position the two-piece lid. Run machine for 30 seconds. Empty container.
3. If any solid residue remains, remove the blade assembly (see page 12) and wash all container parts in warm soapy water. Rinse and drain. Reassemble before next step. Do not soak the blade agitator assembly.
4. **To Sanitize:** If all solid residue is gone after step 2 or after completion of step 3, 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 mixture.
5. Return container to motor base and run machine empty for an additional 5 seconds. Do not rinse after sanitizing. Allow container to air dry.

IMPORTANT NOTES!

- * Be sure to wring excess water out of cloth or sponge when cleaning around the controls or any electrical part.
- ** To prolong container life, Vitamix® recommends using soaps with a low Ph balance, such as a liquid dishwashing detergent (Ivory Liquid®).
- *** Recommended sanitizing solution: 1.5 tsp. / 7,4 ml institutional or household bleach in 2 qt. / 2,0 L water.

TROUBLESHOOTING

| Problems: | Possible Actions: |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Increased vibration • Leaking from bottom of container • Increased container noise | <ol style="list-style-type: none"> a. Check blade assembly for loose, damaged or nicked components and replace. b. Tighten retainer nut with retainer nut wrench moving clockwise until it is snug. See page 12. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Machine will not run | <ol style="list-style-type: none"> a. Double-check to make sure power cord is firmly in power outlet. b. Check to make sure switches are clean and moving freely. c. The thermal protector may have shut the machine off. Turn power off for up to 45 minutes to reset. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Loud noise from blade area • Blades don't spin | <ol style="list-style-type: none"> a. Drive socket may be broken. Check for a fine crack down the center or worn teeth, replace with a new drive socket (Item #891). Instructions are included with part. b. Blade bearings need to be replaced. Spin the blades using the drive spindle at the bottom of the container. If blades spin freely with no resistance, replace blade assembly. See page 12. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Machine will not run when Start/Stop switch is activated | <ol style="list-style-type: none"> a. Check On/Off switch to make sure the switch is in the on position. Note: Start/Stop switch is lit when power is on. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Machine is running irregularly • Setting selected starts the wrong program | <ol style="list-style-type: none"> a. Turn the machine off and on again to reset the programming. b. Reset the machine to its original factory settings. See page 10. |

If you cannot fix your machine with these suggestions, technical help is available by calling Vitamix technical support at 800-886-5235. If you purchased your equipment outside the U.S.A., contact your local Vitamix Distributor or telephone the Vitamix International Division at +1.440.782.2450 or email international@vitamix.com for a distributor in your country. For online help, visit www.vitamix.com/foodservice.

Cooling the Motor

Machine may stop working if it is overloaded on low speed. Reset by turning power off for 30 seconds. Do not turn power off midway through a blending cycle. To interrupt cycle, press Start/Stop switch one time.

Note: Cooling may be quickened by placing the motor base in a cool spot. (Unplug first.) Try circulating the air with a vacuum or fan aimed at the bottom of the motor base.

WARRANTY

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 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 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 commercial 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).

- 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 for a distributor near you.

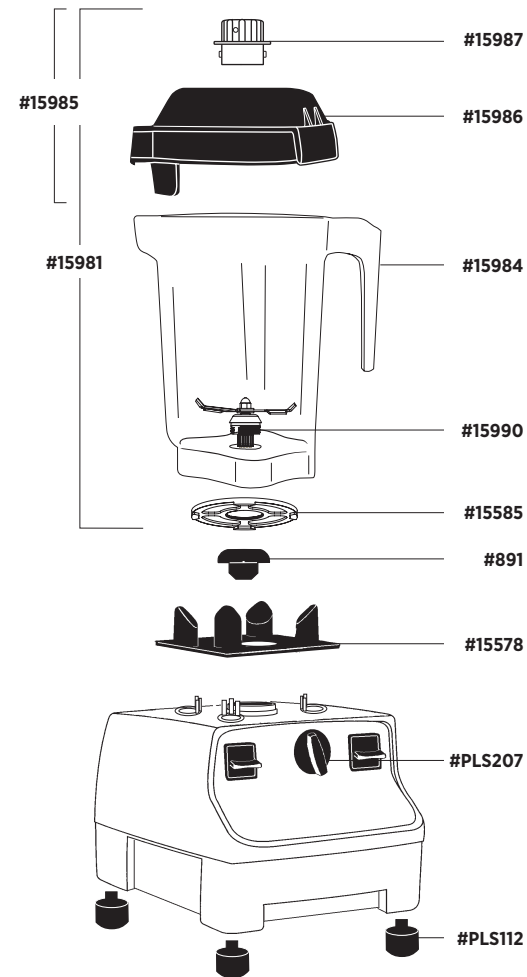
In the event your Vita-Mix blender needs service or repair covered by the terms of this warranty, please call the Vita-Mix Corporation for warranty assistance. For machines purchased in the U.S.A., call Vita-Mix Technical Support: 800-886-5235. If purchased outside the continental U.S.A., contact your 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.

Any item sent to Vita-Mix pursuant to the terms hereof must be sent in original or sufficient packaging. Customer is responsible for in-bound freight costs for warranty service. Do not return or send in products without the approval from Vita-Mix. All product returns must have the Return Authorization Number clearly marked on the outside of the box. Any product that is sent to Vita-Mix without prior authorization or approval will be returned to the shipper's address "as is" without repair.

PARTS LIST

BarBoss® Advance® & Drink Machine Advance®

- #15987** Lid plug for 32 oz. / 0,9 L Advance® container
- #15986** Lid only (no plug) for 32 oz. / 0,9 L Advance® container
- #15985** Lid assembly for 32 oz. / 0,9 L Advance® container
- #15981** 32 oz. / 0,9 L polycarbonate/stackable Advance® container, ice blade & lid assembly
- #15984** 32 oz. / 0,9 L polycarbonate/stackable Advance® container only
- #15990** Advance® blade agitator assembly
- #15585** Advance® retainer nut
- #891** Drive socket
- #15578** Sound-reducing centering pad
- #PLS207** Program control knob
- #PLS112** Rubber Foot



Items Sold Separately:



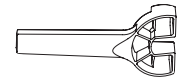
#15606
Software Kit - USB Version



#15644
Extra Programming Chip for Software Kit



#15988
One-Piece Lid



#15596
Retainer Nut Wrench



#760
Accelerator Tool

IMPORTANT NOTES!

- Outside the U.S.A. and Canada, your machine may come with a different container configuration. Contact your local Vitamix Distributor for item numbers
- Other than the drive socket, blade assembly and retainer nut, this unit is not user serviceable.

SPECIFICATIONS

BarBoss® Advance® & Drink Machine Advance®

Electrical Requirements:

- 120 V, 50/60 Hz, 11.5 amps
- Uses a U.S.A. three-prong grounded cord.
- 20 amp outlet per machine is recommended.

• Do not use extension cords with machine.

- 220 – 240 V, 50/60 Hz, 750 – 850 Watts
- 100 V (Japan), 50/60 Hz, 900 Watts

Dimensions: (H x W x D)

- 17.7 x 8.0 x 9.0 in.
- 44,9 x 20,3 x 22,9 cm

When applicable: BarBoss® Advance®



When applicable: Drink Machine Advance®



To see the complete line of Vitamix® products, visit vitamix.com/foodservice



Vita-Mix® Corporation Commercial Division

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Tel: 440.235.0214 Email: commercial@vitamix.com

©2010 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.

Printed in the U.S.A. 102867 12/10



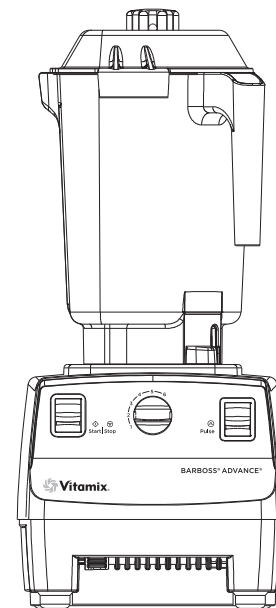
BarBoss® Advance® / Drink Machine Advance®

Licuada de bebidas de rendimiento avanzado

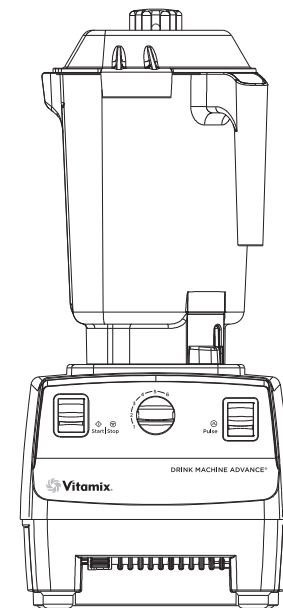
TODOS LOS MODELOS

Manual de uso y cuidado

Lea y conserve estas instrucciones



BARBOSS® ADVANCE®



DRINK MACHINE ADVANCE®

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

CONTENIDO

| | |
|---|-----------|
| English | 1 |
| Español | 21 |
| Français | 41 |
| | |
| Precauciones Importantes | 24 |
| Instrucciones Generales | 26 |
| Panel de Control | 29 |
| Programación | 30 |
| Programación con un chip personalizado | |
| Restablecimiento de los botones preestablecidos | |
| Montaje de la Máquina | 31 |
| Montaje de la tapa | |
| Conjunto de cuchillas | |
| Cuidado de la Máquina | 33 |
| Solución de Problemas | 35 |
| Garantía | 36 |
| Lista de Piezas | 38 |
| Especificaciones del Producto | 40 |

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra las descargas eléctricas, no coloque la base de motor en agua ni en ningún otro líquido.
3. Si la máquina es utilizada por niños, o se usa cerca de ellos, es necesaria la supervisión por parte de un adulto.
4. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente mural cuando no utilice la máquina Vitamix®, antes de desmontarla, al colocarle o extraerle piezas y antes de limpiarla, a menos que desee lavar sólo el vaso.
5. Jamás manipule ninguna pieza móvil, especialmente las cuchillas.
6. No haga funcionar ninguna máquina que esté defectuosa, que tenga el cable o el enchufe averiados, que se haya caído o dañado de algún modo. Si adquirió su equipo en los EE. UU., llame al **Servicio Técnico de Vitamix al 800.886.5235** para la revisión, reparación, el posible reemplazo o el ajuste mecánico o eléctrico de la máquina. Si lo adquirió fuera de los EE. UU., comuníquese con el Distribuidor autorizado de Vitamix o con la División Internacional de Vitamix llamando al +1.440.782.2450 o enviando un correo electrónico a: international@vitamix.com para encontrar un distribuidor en su país.
7. El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas no recomendados ni vendidos por Vitamix puede causar incendio, descargas o lesiones. No use accesorios no recomendados ni vendidos por Vitamix, ya que anulará la garantía. **No se recomienda alterar ni modificar este producto en modo alguno, ya que ello puede causar lesiones.**
8. **No utilice el producto a la intemperie.**
9. No deje que el cable eléctrico toque superficies calientes ni cuelgue sobre el borde de la mesa ni del mostrador.
10. No coloque la máquina sobre quemadores calientes eléctricos o a gas ni cerca de ellos, dentro de un horno calentado ni deje que entre en contacto con superficies calientes. Las fuentes de calor externas pueden dañar la máquina.
11. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso cuando el motor esté funcionando para evitar posibles lesiones graves o daños a la máquina Vitamix. Se puede usar una espátula de goma, pero sólo cuando la máquina no esté funcionando. Con la tapa de goma flexible en su lugar, se puede utilizar la herramienta aceleradora Vitamix (que se vende por separado) mientras el motor está en funcionamiento.
12. **ADVERTENCIA: La cuchilla es filosa. Manipúlela con cuidado.**
 - Nunca intente quitar la cuchilla si el vaso está puesto en la base de motor.
 - No haga funcionar la máquina con una cuchilla suelta, mellada o dañada; reemplácela de inmediato.
 - Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de cuchillas en la base de motor si el vaso de la licuadora no está correctamente instalado.
13. La capacidad de carga máxima equivale a la cantidad de onzas (litros) que aparece en el vaso, por ejemplo, 32 oz. / 0,9 L, y es considerablemente menor con mezclas espesas.
14. El vaso no debe llenarse más de $\frac{2}{3}$ de su capacidad cuando la herramienta aceleradora esté en su lugar durante el licuado. No exceda los 30 segundos de licuado continuo con la herramienta aceleradora en su lugar.
15. **PRECAUCIÓN:** Si la máquina se opera en cámaras silenciadoras distintas de las aprobadas por Vitamix, pueden producirse problemas de enfriamiento derivados del apagado térmico, los cuales causarán finalmente daños al motor.
16. **Siempre haga funcionar la máquina Vitamix con la tapa puesta.**
17. **PRECAUCIÓN:** Cuando la luz en el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada) del panel delantero está encendida, indica que el suministro a la licuadora está encendido y la licuadora puede arrancar. Apague el suministro eléctrico o desenchufe la máquina antes de tocar las piezas móviles. Apague el interruptor de suministro durante la noche o siempre que la máquina quede sin supervisión.

Conserve estas instrucciones de seguridad

- El cable eléctrico para EE. UU. de la licuadora Vitamix viene con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) que encaja perfectamente en un tomacorriente mural de tres orificios (Figura A). **Fuera de los Estados Unidos este cable variará según el país dado.**
- Se ofrecen adaptadores (Figura B) para tomacorrientes de dos orificios. No corte ni quite la tercera clavija (conexión a tierra) del enchufe ni del cable eléctrico.
- Consulte a un electricista si no sabe con seguridad si el tomacorriente mural está conectado a tierra mediante el cableado del edificio. Con un tomacorriente mural de dos orificios conectado a tierra correctamente, ponga a tierra la máquina empalmado la lengüeta del adaptador a la cubierta del tomacorriente mural, utilizando el tornillo ubicado en el centro de la cubierta (Figura B).



¡ADVERTENCIAS!

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

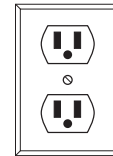


FIGURA A

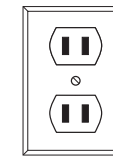
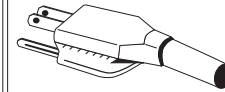


FIGURA B

¡NOTAS IMPORTANTES!

Las instrucciones que aparecen en este manual de uso y cuidado no pueden abarcar todas las condiciones y situaciones posibles que puedan presentarse. Use el sentido común y tome las medidas de precaución necesarias al operar y dar mantenimiento a cualquier aparato electrodoméstico.

INSTRUCCIONES GENERALES

Programas preestablecidos de BarBoss® Advance® y Drink Machine Advance®

A continuación se enumeran los ajustes de los seis programas preestablecidos para las máquinas BarBoss® Advance® y Drink Machine Advance®. Estos programas, numerados del 1 al 6, son ciclos de licuado diseñados para las bebidas que se preparan con mayor frecuencia. Según la viscosidad de la bebida que desee preparar, al seleccionarse uno de los seis programas preestablecidos la máquina funcionará durante un ciclo completo. Se detendrá automáticamente al finalizar el ciclo. La duración y la velocidad de los ciclos varían. Las opciones preestablecidas de la máquina pueden diferir debido a las modificaciones del programa o si la máquina se programó específicamente para su uso particular. Debido a las diferencias en las recetas, pueden variar los resultados.

- AJUSTE 1: (: 15)** Licúa bebidas livianas solamente con jugo y hielo.
- AJUSTE 2: (: 18)** Licúa bebidas de café liviano.
- AJUSTE 3: (: 21)** Crea una bebida especial con una viscosidad espesa.
- AJUSTE 4: (: 24)** Crea bebidas de café regular y con helado que necesitan un poco más de tiempo de licuado.
- AJUSTE 5: (: 27)** Licúa un batido regular.
- AJUSTE 6: (: 30)** Licúa fruta congelada espesa e ingredientes duros para obtener un batido espeso pero consistente.

Consejos para licuar

1. Primero coloque los líquidos y alimentos blandos en el vaso, los ingredientes duros y el hielo se deben introducir al final. Si bien no es necesario para el procesamiento, se recomienda cortar los alimentos en trozos más pequeños para medir los ingredientes en forma más precisa. Se recomienda descongelar parcial o totalmente las frutas. Se recomienda usar la velocidad más alta para el licuado de servicio pesado.
2. Coloque el vaso en la base de motor, alineándolo sobre la almohadilla centrante que está sujeta a la base. **(El motor debe estar completamente detenido antes de colocar el vaso).** No se deben usar los vasos con materiales sólidos ni secos. Evite hacer funcionar la máquina con el vaso vacío.
3. Siempre use la tapa al licuar. Si va a licuar ingredientes calientes, la tapa debe estar firmemente asegurada en su lugar. **Cuando procese líquidos calientes, NO use una tapa que no tenga pestillo ni de una sola pieza.**
4. Enchufe la máquina al tomacorriente más cercano (si está desenchufada). Coloque el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) en la posición de encendido. Active un programa seleccionando el ajuste deseado en el selector y luego pulsando el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada) que está a la izquierda.
 - Si la mezcla deja de circular, es posible que haya burbujas de aire atrapadas. Inserte la herramienta aceleradora (se vende por separado, consulte la página 39) a través de la tapa mientras está licuando, o pare el motor, retire el vaso de la base y agite o remueva la mezcla de los costados del vaso hacia el centro con una espátula de goma para quitar las burbujas de aire de las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y siga licuando.

- Para evitar posibles salpicaduras, pose levemente su mano sobre la tapa mientras enciende la máquina (salvo cuando procese líquidos calientes).
 - Debido a la velocidad de licuado de la máquina, los tiempos de procesamiento se reducen en gran medida en comparación con las máquinas de otros fabricantes. Observe atentamente la mezcla hasta habituarse a la velocidad a fin de evitar un licuado excesivo.
 - Si detiene la máquina durante un ciclo, utilice el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada), no el interruptor On/Off (Encendido/Apagado). Si utilizó el interruptor On/Off (Encendido/Apagado), espere 30 segundos para que se restablezca el suministro y se reinicie el temporizador antes de continuar con la operación.
5. Una vez que la licuadora haya parado, espere hasta que las cuchillas se detengan por completo para retirar la tapa o el vaso de la base de motor.
 6. Para utilizar el interruptor Pulse (Pulso) para refrescar bebidas: Cerciórese de que el suministro eléctrico esté encendido. Oprima el interruptor Pulse (Pulso) con el vaso en la base de motor. Suéltelo para detener el motor.
 7. Presione el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) para apagar la unidad cuando no esté en uso.



¡ADVERTENCIAS!

- Desenchufe la máquina del tomacorriente cuando no la utilice.
- Si detecta un cambio en el sonido de la máquina o si un objeto sólido o extraño entra en contacto con las cuchillas, no sirva el contenido. Examine el conjunto de cuchillas para asegurarse de que no haya piezas sueltas, melladas o faltantes. Si faltan piezas o hay piezas sueltas o melladas, reemplace el conjunto de cuchillas por uno nuevo. (Consulte la página 32).

INSTRUCCIONES GENERALES

Consejos para el mantenimiento:

- **Nunca golpee el vaso contra una superficie para aflojar los ingredientes.** Retire el vaso de la base y use una espátula de goma para quitar las mezclas espesas del fondo del vaso.
- **Nunca agite ni haga vibrar el vaso cuando lo esté usando.**
- **Nunca retire el vaso si la máquina no se ha detenido por completo.**
- **Nunca encienda el motor antes de colocar el vaso en su lugar.**

¡NOTAS IMPORTANTES!

La protección automática contra sobrecargas apaga el motor para protegerlo. El motor puede dejar de funcionar si se sobrecarga o sobrecalienta. Si el motor se apaga, ello puede deberse a los siguientes factores:

- receta demasiado espesa
- receta con demasiados ingredientes
- receta procesada demasiado tiempo a baja velocidad

Si el motor se apaga, repase las técnicas de procesamiento y las instrucciones.

Protector térmico: El protector térmico puede apagar el motor para protegerlo contra el sobrecalentamiento. Para reiniciarlo, deje que el motor se enfríe con el suministro apagado (hasta 45 minutos). El enfriamiento puede acelerarse ubicando la base de motor sobre un lugar fresco. (Desenchúfelo primero). Para acelerar el proceso, trate de hacer circular aire con una aspiradora o ventilador apuntado hacia la parte inferior de la base de motor. Si el protector térmico apaga el motor, repase las técnicas de procesamiento y las instrucciones. Es posible que las recetas sean demasiado espesas o contengan muchos ingredientes. Si pareciera que el motor se está sobrecalentando, pero el protector térmico contra sobrecarga no ha apagado la máquina, deténgala y retire el vaso de la base. Encienda la máquina y deje que funcione durante 20 segundos. Repita este paso 3 veces por un total de 1 minuto. Cerciérese de jamás tocar ninguna pieza móvil que esté en uso.

PANEL DE CONTROL

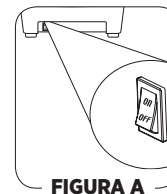
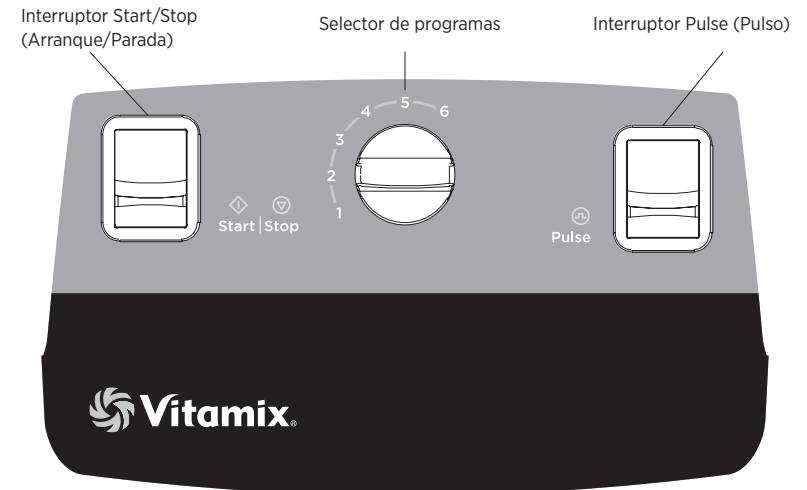


FIGURA A

BarBoss® Advance® y Drink Machine Advance®

Interruptor On/Off (Encendido/Apagado): Está ubicado en la parte delantera de la máquina por debajo del panel de control (Figura A). El interruptor On/Off (Encendido/Apagado) controla el suministro de la máquina. Cuando la unidad esté enchufada, encienda el interruptor a fin de preparar la máquina

para licuar. Apague el interruptor de suministro durante la noche o siempre que la máquina quede sin supervisión.

Interruptor Start (◀▶)/Stop (⏹) (Arranque/Parada): Es un interruptor iluminado. Cuando la luz está prendida, el suministro está encendido. Pulse el interruptor Start (Arranque) para activar el ajuste del programa y nuevamente para parar un ciclo de licuado intermedio del programa. Durante la operación, puede interrumpir un programa presionando el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada).

Selector de programas: Permite al usuario seleccionar una gran cantidad de ajustes preprogramados. La máquina se apaga automáticamente cuando finaliza el programa. El programa se activa sólo cuando el interruptor de suministro está encendido. En la página 30 encontrará los detalles de programación.

Interruptor Pulse (⏏) (Pulso): Este interruptor se puede usar para refrescar rápidamente el contenido del vaso, para lo cual debe mantenerse pulsado el tiempo que sea necesario. El interruptor Pulse (Pulso) sólo puede usarse cuando el interruptor de suministro está encendido.

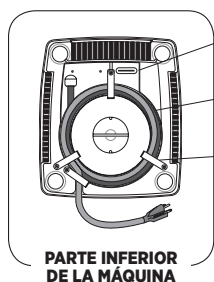
PROGRAMACIÓN

Los productos BarBoss® Advance® y Drink Machine Advance® están preprogramados con ajustes optimizados para el vaso Advance®. Los programas se pueden personalizar usando un chip de programación o kit de software programador ofrecido por Vitamix®. Llame a su distribuidor o al Servicio de Atención al Cliente para obtener más información.

Si bien la máquina viene con programas preestablecidos de fábrica, siga estas instrucciones cuando use un chip de programación personalizado.

Programación con un chip personalizado

1. Encienda el suministro de la máquina con el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) que está ubicado en la parte delantera de la máquina por debajo del panel de control.
2. Retire el vaso y levante la parte delantera de la máquina de manera que pueda ver el puerto de programación inferior. De frente a la máquina, introduzca el chip de programación personalizado con las barras de contacto plateadas hacia arriba y la frase "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" (Este lado debe mirar hacia la parte delantera de la máquina) en el puerto ubicado debajo del área etiquetada.
3. Dentro de 5 segundos se reprogramarán los seis programas preestablecidos.
4. Retire el chip de programación, colóquelo nuevamente en su envase original y guárdelo en un lugar seguro y de fácil acceso.
5. Coloque la máquina nuevamente en su posición y vuelva a colocar el vaso.

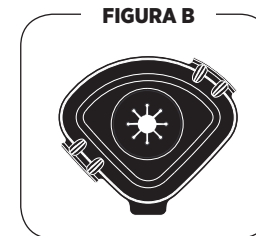
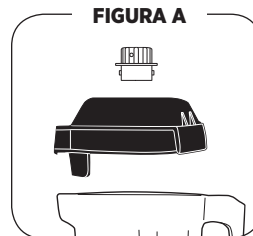


Puerto de programación para las máquinas BarBoss® Advance® y Drink Machine Advance®.

El cable eléctrico de 6 ft / 1,8 m se puede guardar cuidadosamente debajo cuando no está siendo utilizado.

Los seguros de sujeción son flexibles y volverán a su posición luego de que se haya levantado el cable. No es necesario desatornillar los seguros para poder extender más el cable.

MONTAJE DE LA MÁQUINA



Montaje de la tapa

Tapa de dos piezas, (Figura A), vaso Advance® de 32 oz. / 0,9 L

- La tapa de dos piezas se puede limpiar, colocar, retirar y sellar fácilmente.
- Para retirar una tapa completamente cerrada con pestillo, levante las dos lengüetas y tire hacia arriba y hacia fuera.
- Gire el tapón del medio de la tapa para afianzarlo o quitarlo.

Tapa de una pieza, (Figura B, opcional) vaso Advance® de 32 oz. / 0,9 L

- La tapa de una pieza se puede limpiar, colocar, retirar y sellar fácilmente.
- Esta tapa no tiene tapón.
- Los ingredientes pueden agregarse por el orificio situado en la parte superior.

Restablecimiento de los programas preestablecidos a los ajustes de fábrica originales

1. Apague el suministro de la máquina con el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) que está ubicado en la parte delantera de la máquina por debajo del panel de control.
2. Mantenga oprimido el botón Pulse (Pulso) mientras vuelve a encender el suministro mediante el interruptor On/Off (Encendido/Apagado).

¡NOTAS IMPORTANTES!

Chip de programación: Si se siguen los pasos de programación antedichos y la programación personalizada no aparece con el primer ciclo de licuado, gire el chip en 180° (déle media vuelta) y vuelva a intentarlo.

¡NOTAS IMPORTANTES!

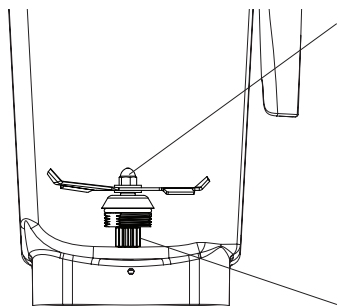
Vasos:

- Las máquinas BarBoss® Advance® y Drink Machine Advance® están diseñadas para optimizar su uso con el vaso Advance de 32 oz. / 0,9 L. El uso de vasos Vitamix estándar (64 oz. / 2,0 L, 48 oz. / 1,4 L o compactos de 32 oz. / 0,9 L) puede requerir ajustes de la programación. El vaso Advance de 32 oz. / 0,9 L no funcionará con los modelos anteriores de Vitamix. Llame al Servicio de Atención al Cliente de Vitamix o a su distribuidor para obtener más información.
- Fuera de los Estados Unidos y Canadá, es posible que la máquina venga con una configuración de vaso diferente.

Tapas nuevas: Para facilitar la inserción y el retiro de las tapas nuevas, frote una pequeña capa de aceite de cocina alrededor del reborde donde éste se sella. Colóquela en un vaso durante varios minutos, retírela y limpie el aceite de la tapa.

MONTAJE DE LA MÁQUINA

Conjunto de cuchillas

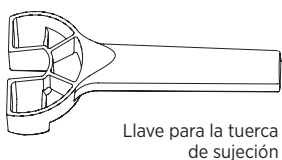


Conjunto del agitador de cuchillas: El conjunto de cuchillas incluye cuchillas de precisión de acero inoxidable endurecido con cojinetes esféricos de acero doblemente sellados y encapsulados para una máxima durabilidad. El resistente conjunto de cuchillas literalmente hace explotar las moléculas de los alimentos y del hielo en el vaso, ayudando así a homogeneizar la mezcla con más eficacia. No es necesario retirar las cuchillas para la limpieza normal. (Consulte la información a continuación sobre la extracción o colocación de elementos.)

Eje estriado motriz: Encaja en el acople en la base de motor para girar las cuchillas.

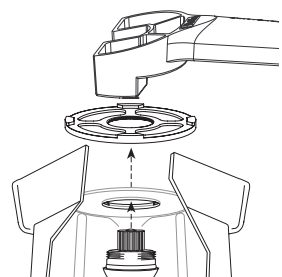
Nota: Si retira y vuelve a colocar el vaso mientras el acoplamiento aún está girando, estropeará los dientes del eje motriz. **(Esta pieza NO es desmontable.)**

Tuerca de sujeción: Debe estar ajustada. Pida la llave para la tuerca de sujeción a fin de obtener mejores resultados. (Consulte la información a continuación sobre la extracción o colocación de elementos.)



Retiro del conjunto de cuchillas

A veces, puede que sea necesario limpiar más a fondo las cuchillas. Puede comprar la llave de uso fácil para extraer el conjunto de cuchillas (artículo núm. 15596). Invierta el vaso y sujételo con firmeza. Introduzca la llave para la tuerca de sujeción en la muesca de la tuerca y gírela en sentido antihorario para aflojarla. Luego sujete las cuchillas con un paño y retire la tuerca con la mano.



Llave para la tuerca de sujeción en uso

Colocación del conjunto de cuchillas: Con el vaso invertido, sujete las cuchillas con un paño, introdúzcalas en la parte inferior del vaso y alinéelas con los lados planos de la abertura del vaso. Coloque la tuerca de sujeción y apriétela con la mano. Gírela con cuidado en sentido horario hasta afianzarla con la llave.

No la fuerce. Si no está suficientemente apretada, notará que el vaso hace más ruido.

¡ADVERTENCIAS!

Nunca use el conjunto de cuchillas con componentes sueltos, dañados o mellados.

Precaución: ¡No retire las cuchillas ni el conjunto de cuchillas a menos que sea absolutamente necesario! Nunca intente desmontar el conjunto de cuchillas. Ello anulará la garantía.

CUIDADO DE LA MÁQUINA

Productos de limpieza

Solid Supra, Solid Power, _____
Guardian Acclaim, Solid Guardian Plus,
Solid Super Impact, Solid Insure

Diverpak _____
Eclipse H2, Liqui-Safe L7
Acclean
Poly-Brite

Glow MB-1 _____
Lustre NC-25
Lustre Plus

PSRA 41-D, PSRA 41-E _____
Liqui-Ware 1, Liqui-Ware MC
D-Flex, Sur-Met

Proveedores en los EE.UU.

Ecolab, Inc., St. Paul, MN
800-352-5326
www.ecolab.com

Diversey, Livonia, MI
800-521-8140

Wesmar Company, Inc.
Seattle, WA 206-783-5344
www.wesmar.com

Anderson Chemical Co.
Litchfield, MN
800-366-2477
www.andersonchemical.com

Agentes de enjuague

Solid Rinse Dry, Solid Brilliance, _____
Jet Dry, Rinse Dry

Ecolab, Inc., St. Paul, MN
800-352-5326
www.ecolab.com

Desmanchador

NuWare _____

Diversey, Livonia, MI
800-521-8140

¡NOTAS IMPORTANTES!

Productos de limpieza: No use agentes limpiadores abrasivos ni blanqueador concentrado para limpiar. No utilice ningún limpiador que contenga desinfectantes cuaternarios en los vasos.

Limpieza: Los interruptores pueden tornarse pegajosos con el uso. Desenchufe la máquina y use un paño humedecido con agua y detergente suave para limpiar por los bordes de las paletas de los interruptores hasta que funcionen libremente. Limpie cuidadosamente los interruptores teniendo precaución de no dejar que se filtre agua ni otros líquidos. Séquelos con un paño suave de algodón.

Vaso: No deje que las mezclas, los líquidos ni los alimentos se sequen en el vaso. Los productos secos pueden bloquear las cuchillas y debilitar o menoscabar los sellos de los cojinetes cuando se vuelve a encender la máquina. No coloque los vasos en el congelador, la cuchilla puede agrietar el vaso. Debido a la naturaleza de los policarbonatos, no se recomienda usar los vasos en un horno microondas ni en lavavajillas. Siga las instrucciones de limpieza en la página 34.

CUIDADO DE LA MÁQUINA

Base de motor / panel de control

1. **Desenchufe el cable eléctrico.**
2. Lave cuidadosamente la superficie externa con un paño de algodón humedecido en una solución suave de agua tibia y detergente no abrasivo o un limpiador líquido no abrasivo en aerosol. **Nunca sumerja la base de motor en agua ni en ningún otro líquido.**
3. Limpie completamente los interruptores de modo que funcionen libremente. Pueden tornarse pegajosos con el uso. Use un paño humedecido con agua* y detergente suave para limpiar por los bordes de las paletas de los interruptores hasta que funcionen libremente. El dejar los interruptores pegajosos los dañará o quemará. Limpie cuidadosamente los interruptores teniendo precaución de no dejar que se filtre agua ni otros líquidos.
4. Séquelos con un paño suave de algodón.

Tapa

Separe la tapa y el tapón. Lávelos con agua tibia y detergente. Enjuáguelos debajo de agua corriente y séquelos. Vuelva a montarlos antes de usar la máquina.

Vaso

Para maximizar la vida útil del vaso, no lo lave en el lavavajillas.

1. **Para limpiarlo:** llene una ¼ parte del vaso con agua tibia (110 °F / 43 °C) y agregue unas cuantas gotas de detergente líquido para vajilla.** Vuelva a ubicar el vaso en la base de motor y coloque firmemente la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos. Vacíe el vaso. Repita este paso.
2. **Para enjuagarlo:** llene ¾ partes del vaso con agua tibia (110 °F / 43 °C) pero no agregue detergente. Vuelva a ubicar el vaso en la base de motor y coloque firmemente la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos. Vacíe el vaso.
3. Si queda algún residuo sólido, quite el conjunto de cuchillas (consulte la página 32) y lave todas las piezas del vaso con agua tibia y detergente. Enjuáguelas y escúrralas. Vuelva a montar las piezas antes del próximo paso. No ponga en remojo el conjunto del agitador de cuchillas.
4. **Para desinfectarlo:** Si no quedan residuos sólidos después del paso 2 o una vez finalizado el paso 3, llene ¾ partes del vaso con una mezcla desinfectante.*** Vuelva a ubicar el vaso en la base de motor y coloque firmemente la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos a alta velocidad. Apague la máquina y deje que la mezcla repose en el vaso durante 1 ½ minutos más. Vacíe la mezcla.
5. Vuelva a colocar el vaso en la base de motor y haga funcionar la máquina vacía durante 5 segundos más. No lo enjuague tras desinfectarlo. Deje que el vaso se seque al aire libre.

¡NOTAS IMPORTANTES!

- * Cerciórese de estrujar el exceso de agua del paño o la esponja cuando limpie los controles o alguna pieza eléctrica.
- ** Para prolongar la vida útil del vaso, Vitamix® recomienda usar detergentes con un equilibrio de pH bajo, como el detergente líquido para vajilla (Ivory Liquid®).
- *** Solución desinfectante recomendada: 1,5 cucharadita / 7,4 ml de blanqueador de uso institucional o doméstico en 2 ct / 2,0 L de agua.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problemas: | Soluciones: |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Aumento de la vibración • Fugas desde el fondo del vaso • Aumento del ruido proveniente del vaso | <ol style="list-style-type: none"> a. Revise el conjunto de cuchillas por si hay componentes sueltos, dañados o mellados y reemplácelos. b. Apriete la tuerca de sujeción con la llave para la tuerca de sujeción, girando en sentido horario hasta que quede ajustada. Consulte la página 32. |
| <ul style="list-style-type: none"> • La máquina no funciona | <ol style="list-style-type: none"> a. Vuelva a verificar que el cable eléctrico esté firmemente enchufado al tomacorriente. b. Verifique que los interruptores estén limpios y se muevan libremente. c. Puede que el protector térmico haya apagado la máquina. Apague el suministro durante 45 minutos para reiniciar. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Mucho ruido proveniente del área de las cuchillas • Las cuchillas no giran | <ol style="list-style-type: none"> a. El acople puede estar roto. Revise si presenta una grieta fina por el centro o si hay dientes desgastados y reemplace el acople por uno nuevo (Núm. de artículo 891). Las instrucciones vienen incluidas con la pieza. b. Se deben reemplazar los cojinetes de la cuchilla. Gire las cuchillas usando el eje motriz en la parte inferior del vaso. Si giran libremente sin resistencia, reemplace el conjunto de cuchillas. Consulte la página 32. |
| <ul style="list-style-type: none"> • La máquina no funciona cuando el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada) está activado | <ol style="list-style-type: none"> a. Verifique que el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) esté en la posición de encendido. Nota: El interruptor Start/Stop (Arranque/Parada) se enciende cuando el suministro está encendido. |
| <ul style="list-style-type: none"> • La máquina funciona irregularmente • El ajuste seleccionado inicia el programa equivocado | <ol style="list-style-type: none"> a. Apague la máquina y vuelva a prenderla para restablecer la programación. b. Restablezca la máquina a sus ajustes originales de fábrica. Consulte la página 30. |

Si no puede reparar la máquina con estas sugerencias, obtenga ayuda experta llamando al servicio técnico de Vitamix al 800-886-5235. Si adquirió su equipo fuera de los EE. UU., comuníquese con el Distribuidor local de Vitamix o con la División Internacional de Vitamix llamando al + 1.440.782.2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor en su país. Para obtener ayuda en línea, visite www.vitamix.com/foodservice.

Enfriamiento del motor

La máquina puede dejar de funcionar si se sobrecarga a velocidad baja. Reiniciela apagando el suministro durante 30 segundos. No apague el suministro en la mitad del ciclo de licuado. Para interrumpir el ciclo, presione el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada) una vez.

Nota: El enfriamiento puede acelerarse ubicando la base de motor sobre un lugar fresco. (Desenchúfelo primero). Trate de hacer circular aire con una aspiradora o ventilador apuntado hacia la parte inferior de la base de motor.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

Para maximizar la vida útil y mantener su producto Vitamix® en buen estado, es importante que siga unos cuantos consejos de mantenimiento sencillos:

1. Inspeccione periódicamente el acople por si presenta deterioro, grietas o roturas. Si está dañado, reemplácelo por el acople de repuesto que viene con la licuadora. Si desea adquirir acoples de repuesto adicionales comuníquese con Vitamix llamando al 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) para encontrar un vendedor en su localidad. Los clientes que viven fuera de los EE.UU., pueden comunicarse con el Distribuidor autorizado de Vitamix o con la División Internacional de Vitamix llamando al +1.440.782.2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor cerca de su domicilio.
2. Gire manualmente el conjunto de cojinetes de las cuchillas para cerciorarse de que rote sin vacilar o no gire demasiado libremente. Si las cuchillas vacilan o giran demasiado libremente, comuníquese con Vitamix llamando al 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) para obtener información de garantía o encontrar un vendedor en su localidad. Los clientes que viven fuera de los EE.UU., pueden comunicarse con el Distribuidor autorizado de Vitamix o con la División Internacional de Vitamix llamando al +1.440.782.2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor cerca de su domicilio.
3. Nunca haga funcionar la máquina si la almohadilla centrante no está correctamente situada en la base. Vita-Mix® Corporation (en adelante "Vita-Mix") garantiza al usuario final original (se requiere comprobante de compra) que adquirió el producto en los EE.UU., que esta licuadora Vita-Mix de uso comercial (en adelante el "Equipo") no presentará defectos de material ni mano de obra durante los períodos de garantía pertinentes para el Equipo según se describen en la presente garantía y que están sujetos a las condiciones establecidas a continuación.

Base de motor

Vita-Mix garantiza al usuario final original que:

- Si la base de motor fallara dentro de treinta (30) días a partir de la fecha de compra, Vita-Mix la reemplazará sin costo alguno.
- Si la base de motor fallara después de treinta (30) días, pero dentro de un año a partir de la fecha de compra, debido a defectos de material o mano de obra, Vita-Mix asumirá el costo de todas las piezas y de la mano de obra que sean necesarios para repararla.
- Si la base de motor fallara después de un año, pero dentro de tres (3) años a partir de la fecha de compra, debido a defectos de material o mano de obra, Vita-Mix asumirá el costo de todas las piezas que sean necesarias para repararla.

Vaso, tapa, conjunto de cuchillas, acople y caja silenciadora (si se incluyera)

El vaso, la tapa, el conjunto de cuchillas, el acople y cuando corresponda, una caja silenciadora fabricada por Vita-Mix, están garantizados contra defectos de material y mano de obra durante un año a partir de la fecha de compra.

Condiciones

- Las garantías contenidas en el presente manual rigen exclusivamente para el usuario final y son intransferibles. Para interponer un reclamo de garantía se debe presentar el comprobante de compra.

- Esta garantía es la única solución para el comprador, establece las obligaciones exclusivas de Vita-Mix, y no cubre el desgaste normal, abuso, uso indebido, uso negligente, la alteración de la base o del vaso (o de la caja silenciadora), ni la exposición a condiciones extremas y sólo es válida si el Equipo se utiliza de acuerdo con el folleto de instrucciones adjunto (al cual se puede acceder también en el sitio web www.vitamix.com/foodservice).
- Si corresponde, la instalación o ventilación incorrecta en el caso del modelo empotrado del Equipo, o el colocar el Equipo en una caja silenciadora no fabricada por Vita-Mix anulará la garantía.
- Esta garantía quedará nula si la reparación del Equipo la efectúa una persona ajena a Vita-Mix o un centro de servicio no autorizado por Vita-Mix. Vita-Mix no se responsabiliza por el costo de reparaciones no autorizadas.
- La única obligación de Vita-Mix bajo esta garantía es reparar o reemplazar la o las piezas en garantía según lo determine Vita-Mix a su exclusivo criterio.

En ningún caso, ya sea que se base en contrato, indemnización, garantía, daños (incluyendo negligencia), responsabilidad absoluta o de cualquier otro modo, Vita-Mix será responsable de ningún daño especial, indirecto, incidental ni consecuente, incluyendo, pero sin limitarse a ello, pérdida de ganancias o ingresos. La garantía limitada antedicha constituye la única solución para usted, y mediante la presente usted y Vita-Mix renuncian expresamente a todas las demás garantías o condiciones, expresas o implícitas, estatutarias o de cualquier otro modo, incluyendo toda garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un fin o uso 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 toda legislación de venta de mercadería y la convención de las Naciones Unidas sobre contratos de compra y venta internacionales de mercadería, según pueda ser pertinente.

Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones en cuanto a la duración de las garantías implícitas ni permiten la exclusión de la limitación de daños incidentales o consecuentes.

Ningún empleado de Vita-Mix ni ninguna otra persona está autorizada para ofrecer una garantía adicional ni para enmendar las garantías aquí establecidas. Si desea obtener más detalles de garantía para productos comprados fuera de los EE.UU., comuníquese con el Distribuidor autorizado de Vita-Mix o con la División Internacional de Vita-Mix llamando al +1.440.782.2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor cerca de su domicilio.

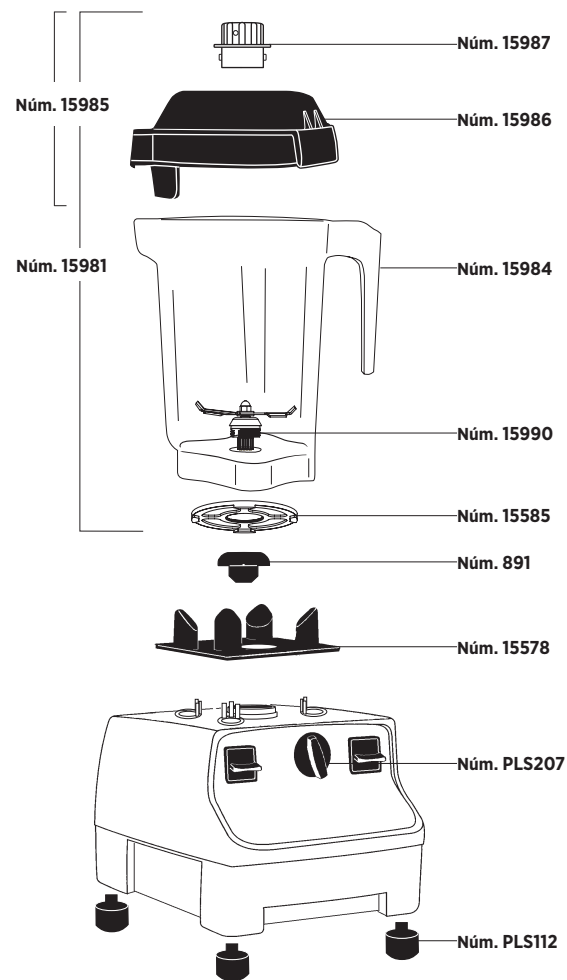
En caso de que su licuadora Vita-Mix requiera servicio o reparación cubiertos por los términos de esta garantía, llame a Vita-Mix Corporation a fin de obtener asistencia al respecto. Para las máquinas compradas en los EE.UU., llame al Servicio técnico de Vita-Mix al: 800-886- 5235. Si la compra ocurrió fuera de EE.UU. continental, comuníquese con el Distribuidor autorizado de Vita-Mix o con la División Internacional de Vita-Mix llamando al +1.440.782.2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor cerca de su domicilio.

Todo artículo enviado a Vita-Mix conforme los términos aquí establecidos debe enviarse en el envase original o en un embalaje apto para tal fin. El cliente es responsable de los costos de enviar el producto para obtener el servicio de garantía. No devuelva ni envíe los productos sin la aprobación de Vita-Mix. Todos los retornos de productos deben tener el número de autorización de devolución claramente marcado en el exterior de la caja. Todo producto enviado a Vita-Mix sin autorización ni aprobación previas será devuelto a la dirección de la empresa de transportes "tal como está", sin haberlo reparado.

LISTA DE PIEZAS

BarBoss® Advance® y Drink Machine Advance®

- Núm. 15987** Tapón de la tapa del vaso Advance® de 32 oz. / 0,9 L
- Núm. 15986** Tapa sola (sin tapón) del vaso Advance® de 32 oz. / 0,9 L
- Núm. 15985** Conjunto de tapa del vaso Advance® de 32 oz. / 0,9 L
- Núm. 15981** Vaso Advance® de 32 oz. / 0,9 L de policarbonato/apilable, conjunto de cuchillas para hielo y tapa
- Núm. 15984** Vaso Advance® de 32 oz. / 0,9 L de policarbonato/apilable solo
- Núm. 15990** Conjunto del agitador de cuchillas Advance®
- Núm. 15585** Tuerca de sujeción Advance®
- Núm. 891** Acople
- Núm. 15578** Almohadilla centrante silenciadora
- Núm. PLS207** Perilla de control de programa
- Núm. PLS112** Pie de goma



Artículos que se venden por separado:



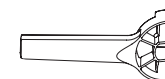
Núm. 15606
Kit de software - Versión USB



Núm. 15644
Chip de programación adicional para el kit de software



Núm. 15988
Tapa de una pieza



Núm. 15596
Llave para la tuerca de sujeción



Núm. 760
Herramienta aceleradora

¡NOTAS IMPORTANTES!

- Fuera de los EE. UU. y Canadá, es posible que la máquina venga con una configuración de vaso diferente. Póngase en contacto con su Distribuidor local de Vitamix para obtener los números de los artículos.
- Aparte del acople, el conjunto de cuchillas y la tuerca de sujeción, esta unidad no puede ser reparada por el usuario.

ESPECIFICACIONES

BarBoss® Advance® y Drink Machine Advance®

Requisitos eléctricos:

- 120 V, 50 / 60 Hz, 11,5 amperios
- Usa un cable con conexión a tierra de tres clavijas para los EE. UU.
- Se recomienda un tomacorriente de 20 amperios por máquina.

• No use cables de extensión con la máquina.

- 220 – 240 V, 50 / 60 Hz, 750 – 850 vatios
- 100 V (Japón), 50 / 60 Hz, 900 vatios

Dimensiones: (Al. x An. x Prof.)

- 17,7 x 8,0 x 9,0 in
- 44,9 x 20,3 x 22,9 cm

Según corresponda: BarBoss® Advance®



Según corresponda: Drink Machine Advance®



Para ver la línea completa de productos Vitamix®,
visite vitamix.com/foodservice



Vita-Mix® Corporation
División comercial

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 EE. UU.

Tel.: 440.235.0214 Correo electrónico: commercial@vitamix.com

©2010 Vita-Mix Corporation. No está permitido reproducir ni transmitir ninguna parte de esta publicación, de forma alguna ni por ningún medio, ni almacenarla en una base de datos o un sistema de recuperación sin la autorización por escrito de Vita-Mix Corporation.

Impreso en los EE. UU. 102867 12/10



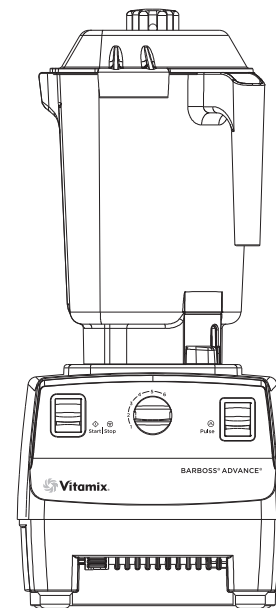
BarBoss® Advance® / Drink Machine Advance®

Mélange de boissons à rendement amélioré

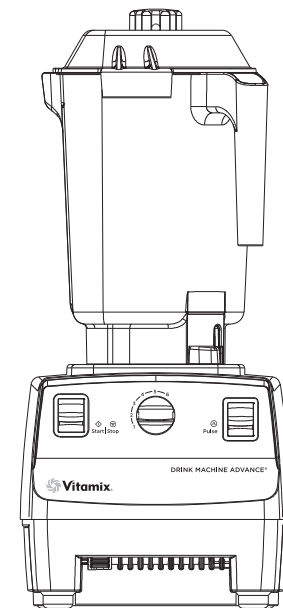
TOUS MODÈLES

Manuel d'utilisation et d'entretien

Lire et conserver ces instructions



BARBOSS® ADVANCE®



DRINK MACHINE ADVANCE®

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----------|
| English | 1 |
| Español | 21 |
| Français | 41 |
| | |
| Précautions importantes | 44 |
| Instructions générales | 46 |
| Panneau de contrôle | 49 |
| Programmation | 50 |
| Programmation de la puce personnalisée | |
| Réglage des boutons pré-réglés | |
| Montage de l'appareil | 51 |
| Assemblage du couvercle | |
| Assemblage de lames | |
| Entretien de votre appareil | 53 |
| Dépannage | 55 |
| Garantie | 56 |
| Liste de pièces | 58 |
| Spécifications du produit | 60 |

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. Lire toutes ces instructions.
2. Pour vous protéger contre les risques d'électrocutions, ne pas immerger le socle-moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
3. L'appareil doit être surveillé de près par un adulte s'il est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil Vitamix® n'est pas en service, avant de le démonter, lors de l'installation et du démontage des pièces et avant tout nettoyage autre que le nettoyage du bol.
5. Ne jamais entrer en contact avec les pièces mobiles, tout particulièrement les lames.
6. Ne pas utiliser un appareil qui ne fonctionne pas correctement, dont le câble électrique est endommagé, un appareil qui est tombé ou qui est endommagé de quelque manière que ce soit. Si vous avez acheté votre appareil aux É.-U., contactez le **service d'assistance technique Vitamix au 800.886.5235**, pour que votre appareil soit examiné, réparé, potentiellement échangé ou bien pour que ses fonctions électriques ou mécaniques soient ajustées. Si vous avez effectué votre achat en dehors des É.-U., veuillez contacter votre distributeur Vitamix agréé, ou contactez la division internationale de Vitamix au +1.440.782.2450 ou bien par courriel : international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas recommandés ou vendus par Vitamix, comme des bocaux, peut constituer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure. Ne pas utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par Vitamix, au risque d'invalider la garantie. **Il n'est pas recommandé d'altérer ou de modifier cet appareil de quelque façon que ce soit au risque de causer des blessures.**
8. **Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.**
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ni bien pendre d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne pas placer cet appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ou bien dans un four chaud et ne pas laisser l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes. Les sources extérieures de chaleur peuvent endommager l'appareil.
11. Conserver les mains et les ustensiles à l'extérieur du bol lorsque le moteur est en marche afin de limiter les risques de blessures sévères et/ou de dommages à l'appareil. Une spatule de caoutchouc peut être utilisée, mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche. Avec le couvercle de caoutchouc flexible, le dispositif d'accélération Vitamix (vendu séparément) peut être utilisé tandis que le moteur est en marche.
12. **AVERTISSEMENT : La lame est tranchante. Manipuler avec précaution.**
 - Ne jamais essayer de retirer les lames lorsque le bol est posé sur le socle-moteur.
 - Ne pas utiliser de lames desserrées, ébréchées ou endommagées - les remplacer immédiatement.
 - Afin de limiter les risques de blessures, ne jamais placer l'assemblage de lame sur le socle-moteur sans que le bol du mélangeur y soit correctement installé.
13. La capacité maximale correspond à la quantité en onces (litres) marquée sur le bol, c.-à-d. 32 oz. / 0,9 L. Cette quantité est substantiellement réduite pour les mélanges épais.
14. Le bol ne doit pas être rempli à plus de $\frac{2}{3}$ de sa capacité lorsque le dispositif d'accélération est laissé en place pendant le mélange. Ne pas faire fonctionner le mélangeur plus de 30 secondes d'affilée lorsque le dispositif d'accélération est en place.
15. **ATTENTION :** Des problèmes de refroidissement provoquant un arrêt thermique et d'éventuels dommages au moteur peuvent se produire si l'appareil est utilisé dans un caisson antibruit qui n'est pas approuvé par Vitamix.
16. **Toujours faire fonctionner le Vitamix avec le couvercle en place.**
17. **ATTENTION :** Le voyant de l'interrupteur Start/Stop (Démarrage/Arrêt) du panneau avant qui s'allume indique que le courant au mélangeur est activé et que l'appareil devrait démarrer. Éteindre le courant ou débrancher l'appareil avant de toucher les pièces mobiles. Positionner l'interrupteur sur Off (Arrêt) pendant la nuit ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance.

Conservé ces instructions de sécurité

- Le cordon d'alimentation américain du mélangeur Vitamix est muni d'une fiche à trois broches (de mise à la terre) qui se branche dans une prise murale à trois broches standard (Figure A). **Ce cordon est différent pour les pays autres que les États-Unis d'Amérique.**
- Des adaptateurs (Figure B) sont disponibles pour les prises à deux broches. Ne pas couper et ne pas enlever la troisième broche (de mise à la terre) de la prise ou du cordon d'alimentation.
- Consulter un électricien si vous ne savez pas si votre prise électrique murale est mise à la terre par le câblage du bâtiment. Pour les fiches à deux broches correctement reliées à la terre, la mise à la terre de l'appareil s'effectue en connectant la languette de l'adaptateur à la prise électrique murale grâce à la vis au centre du cache (Figure B).



AVERTISSEMENTS!

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

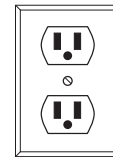


FIGURE A

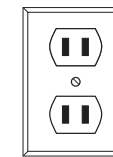
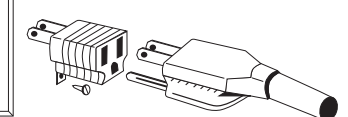


FIGURE B



REMARQUES IMPORTANTES!

Les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation et d'entretien ne sauraient couvrir toutes les conditions et les circonstances d'utilisation possible. Il convient de faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'utilisation et de l'entretien des appareils.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

BarBoss® Advance® et Drink Machine Advance® Programmes pré-réglés

Voici des réglages pour les six programmes pré-réglés pour les appareils BarBoss® Advance® et Drink Machine Advance®. Ces programmes, numérotés de 1 à 6, sont des cycles de mélange conçus pour les boissons les plus courantes. Selon la viscosité de la boisson que vous créez, choisir l'un des six programmes pré-réglés fera fonctionner l'appareil pendant un cycle complet. L'appareil s'arrêtera de lui-même lorsque le cycle est terminé. Les cycles sont de durée et de vitesse variables. Les options de pré-réglage peuvent varier d'un appareil à l'autre en raison de révisions apportées au programme ou si votre appareil a été programmé spécifiquement pour votre entreprise. À cause des différences de recettes, vos résultats peuvent varier.

- RÉGLAGE 1 : (15 s)** Mélange des boissons minces avec du jus et de la glace seulement.
- RÉGLAGE 2 : (18 s)** Mélange des boissons légères au café.
- RÉGLAGE 3 : (21 s)** Crée une boisson spéciale d'une viscosité épaisse.
- RÉGLAGE 4 : (24 s)** Crée des boissons à la crème glacée et café régulier qui ont besoin d'un peu plus de mélange.
- RÉGLAGE 5 : (27 s)** Mélange une boisson fouettée régulière.
- RÉGLAGE 6 : (30 s)** Mélange des ingrédients durs et des fruits congelés épais pour créer une boisson fouettée épaisse, mais consistante.

Conseils de mélange

1. Placer d'abord des liquides et des aliments souples dans le bol, les articles solides et la glace en dernier. Bien que ce ne soit pas absolument nécessaire, vous pouvez choisir de couper ou de briser les aliments en petits morceaux afin de pouvoir les mesurer plus précisément. Il est recommandé d'utiliser des fruits décongelés ou partiellement décongelés. Pour un mélange dense, il est recommandé d'utiliser la vitesse rapide.
2. Enclencher le bol sur le socle-moteur en alignant celui-ci au socle de centrage ancré à la base. **(Le moteur doit être à l'arrêt complet avant de mettre le bol en position.)** Les bols ne doivent pas être utilisés pour des aliments durs ou secs. Éviter de faire fonctionner l'appareil si le bol est vide.
3. Toujours utiliser un couvercle lorsque vous mélangez. Pour le mélange des ingrédients chauds, le couvercle doit être enclenché correctement en place.
Pour le mélange des liquides chauds, NE PAS utiliser de couvercle non verrouillable ni un couvercle d'une seule pièce.
4. Brancher l'appareil dans la prise électrique la plus proche (s'il est débranché). Mettre l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) en marche. Activer un programme en sélectionnant le réglage voulu sur le cadran, puis en enfonceant l'interrupteur Start/Stop (Démarrage/Arrêt) à gauche.
 - Si le mélange cesse de circuler, il y a probablement une bulle d'air. Insérer le dispositif d'accélération (vendu séparément, voir page 59) par le couvercle tout en mélangeant, ou arrêter le moteur, retirer le bol de la base et brasser

le mélange ou racler les côtés du bol vers le centre en utilisant la spatule de caoutchouc pour presser les bulles d'air en les éloignant des lames. Remplacer le couvercle et continuer à mélanger.

- Pour empêcher les éclaboussures, poser légèrement la main sur le couvercle lorsque vous allumez l'appareil (sauf lors de mélanges de liquides chauds).
 - À cause de la vitesse de mélange de l'appareil, les durées de préparation sont bien réduites par rapport aux appareils d'autres fabricants. Une fois habitué à la vitesse, surveiller attentivement la préparation pour éviter qu'elle ne soit trop mélangée.
 - Si l'on arrête l'appareil au milieu du cycle, utiliser l'interrupteur Start/Stop (Démarrage/Arrêt), non pas l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt). Si l'on a utilisé l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt), attendre 30 secondes pour que l'appareil se recycle et pour que la minuterie se réinitialise avant de remettre en marche.
5. Une fois que le mélangeur s'est arrêté, attendre que les lames soient complètement immobiles avant d'enlever le couvercle ou le bol du socle-moteur.
 6. Pour utiliser le bouton à impulsion pour rafraîchir les boissons : S'assurer que l'appareil est allumé. Le bol étant enclenché sur le socle-moteur, appuyer sur le bouton à impulsion. Relâcher le bouton pour arrêter le moteur.
 7. Enfoncer l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) à Off lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



AVERTISSEMENTS!

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il doit être débranché de la prise de courant.
- En cas de modification du bruit de la machine ou si un objet extérieur ou dur entre en contact avec les lames, ne pas servir le contenu. Inspecter l'assemblage des lames pour vérifier qu'il n'y a pas de pièces manquantes, desserrées ou ébréchées. S'il y a des pièces manquantes, desserrées ou ébréchées, remplacer l'assemblage de lames. (Voir page 52.)

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Conseils d'entretien :

- **Ne jamais cogner le bol contre une surface dure pour décoller les ingrédients.**
Enlever le bol de la base et utiliser une spatule souple pour récupérer les préparations épaisses du fond du bol.
- **Ne jamais secouer un bol quand il est en marche sur l'appareil.**
- **Ne jamais retirer le bol avant que l'appareil soit complètement arrêté.**
- **Ne jamais allumer le moteur avant que le bol soit en place.**

REMARQUES IMPORTANTES!

Le dispositif automatique de protection de surcharge coupe le moteur pour le protéger. Le moteur peut s'arrêter si l'appareil est surchargé ou en cas de surchauffe. Le moteur peut s'arrêter pour les raisons suivantes :

- La préparation est trop épaisse
- La préparation contient trop d'ingrédients
- La préparation a été mélangée trop longtemps à une vitesse trop basse

Si le moteur s'arrête, examiner les techniques de transformation et les instructions.

Interrupteur thermique : Il se peut que l'interrupteur thermique coupe le moteur pour protéger celui-ci d'une surchauffe. Pour redémarrer, couper le courant et attendre que le moteur refroidisse (jusqu'à 45 minutes). Le socle-moteur peut refroidir plus rapidement s'il est placé dans un endroit frais. (Débrancher d'abord.) Pour accélérer le processus, essayer de faire circuler de l'air à l'aide d'un aspirateur ou d'un ventilateur dirigé vers le bas de la base. Si l'interrupteur thermique coupe le moteur, examiner les techniques de transformation et les instructions. Il se peut que votre préparation soit trop épaisse ou contienne trop d'ingrédients. Si le moteur paraît en surchauffe, mais que l'interrupteur thermique n'a pas éteint l'appareil, arrêter d'utiliser l'appareil et enlever le bol de la base. Mettre l'appareil en marche et le laisser fonctionner pendant 20 secondes. Répéter cette étape 3 fois pour une (1) minute en tout. Faire attention de ne pas toucher aux pièces en mouvement.

PANNEAU DE CONTRÔLE

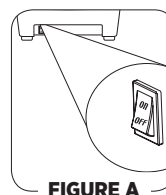
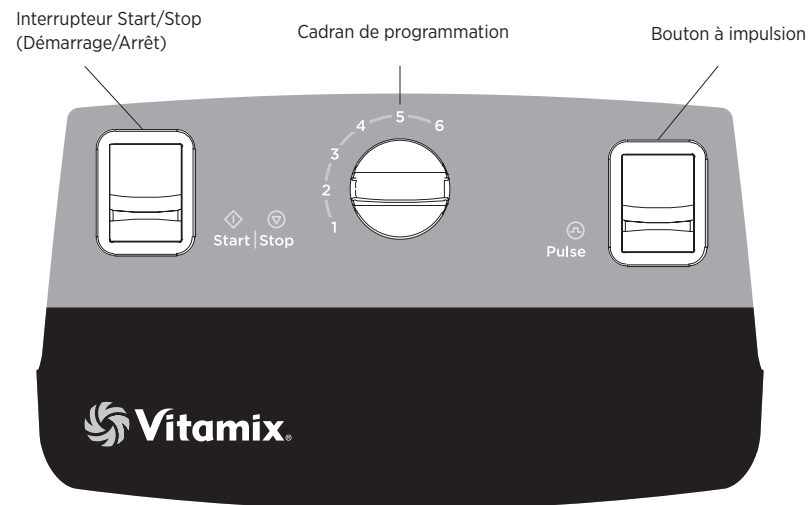


FIGURE A

BarBoss® Advance® et Drink Machine Advance®

Interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) : Situé à l'avant de l'appareil sous le panneau de contrôle (Figure A). L'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) contrôle le courant de l'appareil. Quand l'appareil est branché, positionner l'interrupteur sur marche pour préparer la machine à mélanger. Positionner l'interrupteur sur Off (Arrêt) pendant la nuit ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance.

Interrupteur Start (◇) /Stop (⊗) (Démarrage/Arrêt) : Cet interrupteur est lumineux. Lorsqu'il est allumé, l'appareil est sous tension. Appuyer sur l'interrupteur de démarrage pour activer le réglage du programme et à nouveau pour arrêter un programme au milieu du cycle de mélange. Lorsque l'appareil est en marche, le programme peut être interrompu en enfonçant l'interrupteur Start/Stop (Démarrage/Arrêt).

Cadran de programmation : Permet à l'utilisateur de sélectionner parmi plusieurs réglages préprogrammés. Le mélangeur s'éteint automatiquement à la fin du programme. Le programme est uniquement activé lorsque l'interrupteur de mise en marche est activé. Voir les détails de programmation page 50.

Bouton à impulsion (⌏) : Le bouton à impulsion peut servir à rafraîchir rapidement le produit dans le bol en le maintenant enfoncé aussi longtemps que nécessaire. Le bouton à impulsion peut uniquement être utilisé lorsque l'interrupteur de courant est activé.

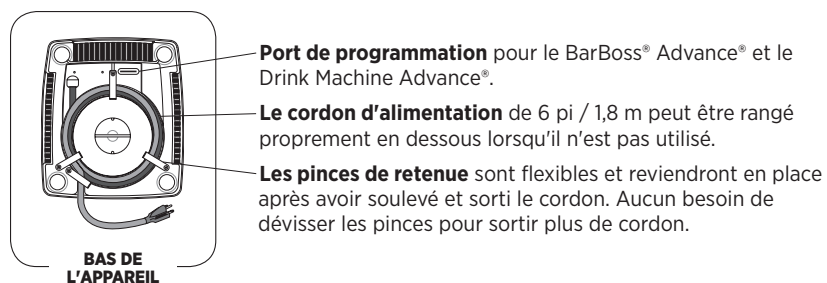
PROGRAMMATION

Le BarBoss® Advance® et le Drink Machine Advance® sont préprogrammés avec des réglages optimisés pour le bol Advance®. Les programmes peuvent être adaptés en utilisant une puce de programmation ou un kit logiciel de programmation disponibles auprès de Vitamix®. Appelez votre distributeur ou le service à la clientèle pour de plus amples informations.

Bien que votre appareil soit livré préréglé avec les programmes, suivre ces instructions lorsque vous utilisez une puce de programmation adaptée.

Programmation avec une puce personnalisée

1. Mettre l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) à l'avant de l'appareil sous le panneau de contrôle.
2. Retirer le bol et soulever l'avant de l'appareil pour voir le port de programmation inférieur. En faisant face à l'appareil, insérer la puce programmée personnalisée avec les contacteurs argentés vers le haut et les mots, « THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE » vers vous dans le port sous l'étiquette.
3. Dans les 5 secondes, les six programmes préréglés seront reprogrammés.
4. Enlever la puce de programmation, la remettre dans son emballage d'origine et la conserver dans un endroit facilement accessible et sûr.
5. Remettre l'appareil sur ses pieds et replacer le bol.



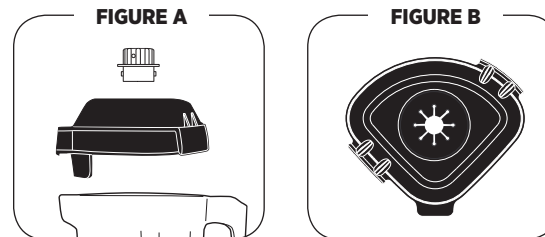
Restaurer les programmes préréglés à la configuration originale d'usine

1. Mettre l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) à l'avant de l'appareil sous le panneau de contrôle.
2. Maintenir le bouton à impulsion pressé tout en allumant l'appareil à l'aide de l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt).

REMARQUES IMPORTANTES!

Puce de programmation : Si les étapes précédentes de programmation ne sont pas suivies et si la programmation personnalisée n'apparaît pas avec le premier cycle de mélange, tourner la puce de 180° (côte-à-côte) et réessayer.

MONTAGE DE L'APPAREIL



Assemblage du couvercle

Couvercle deux pièces, (Figure A) pour bol Advance® de 32 oz. / 0,9 L

- Le couvercle en deux parties est facile à nettoyer, facile à installer, à enlever et à fermer.
- Pour enlever un couvercle verrouillé en place, relever l'un des deux verrous et tirer vers le haut.
- Faire tourner le bouchon central du couvercle pour le fixer ou l'enlever.

Couvercle d'une pièce (Figure B, optionnel) pour bol Advance® de 32 oz. / 0,9 L

- Le couvercle en une partie est facile à nettoyer, facile à installer, à enlever et à fermer.
- Ce couvercle ne dispose pas de bouchon.
- Ajouter des ingrédients par le port supérieur.

REMARQUES IMPORTANTES!

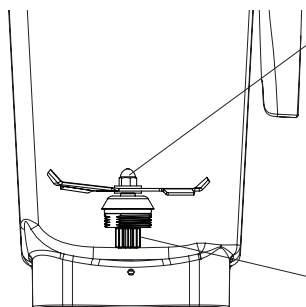
Bols :

- Les appareils BarBoss® Advance® et Drink Machine Advance® sont optimisés pour une utilisation avec le bol Vitamix 32 oz. / 0,9 L Advance. L'utilisation avec des bols Vitamix standard (64 oz. / 2,0 L, 48 oz. / 1,4 L, ou compact 32 oz. / 0,9 L) peut exiger des ajustements de programmation. Le bol de 32 oz. / 0,9 L Advance ne fonctionnera pas avec les modèles précédents de Vitamix. Contactez le service à la clientèle Vitamix ou votre distributeur pour obtenir de plus amples informations.
- À l'extérieur des É.-U. et du Canada, il est possible que votre appareil soit livré avec une configuration de bol différente.

Nouveaux couvercles : Pour que les nouveaux couvercles soient plus faciles à installer et à retirer, appliquer une fine couche d'huile alimentaire autour du bord. Placer dans le bol pendant quelques minutes, retirer et nettoyer délicatement l'huile excédentaire du couvercle.

MONTAGE DE L'APPAREIL

Assemblage de lames

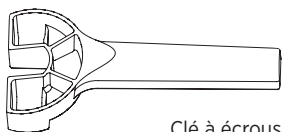


Assemblage multi-lame agitateur : L'assemblage de lames est constitué de lames de précision en acier trempé inoxydable ainsi que d'un roulement à billes doublement étanchéifié pour une durabilité maximum. L'assemblage de lames robuste fait littéralement exploser les molécules d'aliments et de glace dans le bol, ce qui aide chaque préparation à s'homogénéifier plus efficacement. Il n'est pas nécessaire de démonter les lames pour un nettoyage normal. (Consultez les informations ci-dessous pour le démontage ou le remplacement.)

Cannelure d'entraînement : S'insère dans la douille d'entraînement sur la base du moteur pour faire pivoter la lame.

Remarque : Si vous retirez ou installez votre bol alors que l'accouplement est encore en rotation, les « rainures » de la cannelure d'entraînement seront endommagées. **(Cette pièce n'est PAS démontable)**

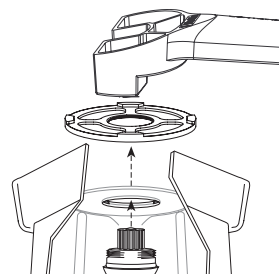
Écrou de serrage : Il doit être bien serré. Commandez la clé à écrous de serrage pour obtenir un meilleur résultat. (Consultez les informations ci-dessous pour le démontage ou le remplacement.)



Clé à écrous de serrage

Démontage de l'assemblage de lames

Il est parfois nécessaire d'effectuer un nettoyage poussé des lames. La clé de démontage de l'assemblage de lames d'utilisation facile (Article n° 15596) peut être commandée. Retourner le bol et le tenir fermement. Insérer la clé à écrous dans la gorge de l'écrou de serrage et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour desserrer. Prendre ensuite les lames avec un chiffon et démonter l'écrou de serrage à la main.



Utilisation de la clé à écrous de serrage

Remplacement de l'assemblage de lames : Mettre le bol à l'envers, prendre les lames avec un chiffon, insérer dans la base du bol et aligner avec les côtés plats de l'orifice du bol. Positionner l'écrou de serrage et serrer à la main. À l'aide de la clé à écrou, tourner prudemment dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'assemblage de lames soit fermement en place.

Ne pas forcer. S'il n'est pas assez serré, vous constaterez un bruit dans le bol.

AVERTISSEMENT!

Ne jamais utiliser un assemblage de lames dont les pièces sont desserrées, ébréchées ou endommagées.

Attention : N'enlever les lames ou l'assemblage de lames qu'en cas de nécessité absolue! Ne jamais essayer de démonter l'assemblage de lames. Une telle tentative annulerait la garantie.

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

Produits nettoyants

Solid Supra, Solid Power, _____
Guardian Acclaim, Solid Guardian Plus,
Solid Super Impact, Solid Insure

Diverpak _____
Eclipse H2, Liqui-Safe L7
Acclean
Poly-Brite

Glow MB-1 _____
Lustre NC-25
Lustre Plus

PSRA 41-D, PSRA 41-E _____
Liqui-Ware 1, Liqui-Ware MC
D-Flex, Sur-Met

Produits de rinçage

Solid Rinse Dry, Solid Brilliance, _____
Jet Dry, Rinse Dry

Produit détachant

NuWare _____

Fournisseurs aux É.-U.

Ecolab, Inc., St. Paul, MN
800-352-5326
www.ecolab.com

Diversey, Livonia, MI
800-521-8140

Wesmar Company, Inc.
Seattle, WA 206-783-5344
www.wesmar.com

Anderson Chemical Co.
Litchfield, MN
800-366-2477
www.andersonchemical.com

Ecolab, Inc., St. Paul, MN
800-352-5326
www.ecolab.com

Diversey, Livonia, MI
800-521-8140

REMARQUES IMPORTANTES!

Produits nettoyants : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou d'eau de javel concentrée pour le nettoyage. Ne pas utiliser de nettoyants contenant des désinfectants quaternaires sur les bols.

Nettoyage : Les interrupteurs peuvent devenir collants à force d'utilisation. Débrancher l'appareil et utiliser un chiffon imbibé d'une solution détergente et d'eau tiède pour nettoyer les bords des interrupteurs jusqu'à ce qu'ils puissent bouger librement. Nettoyer soigneusement, en faisant bien attention de ne pas laisser de l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'interrupteur. Sécher avec un chiffon en coton sec.

Bol : Ne pas laisser les préparations, les liquides ou les aliments sécher à l'intérieur du bol. Les aliments secs peuvent se coincer autour des lames et affaiblir/endommager le joint du roulement à billes lors du redémarrage. Il ne faut pas placer les bols dans le congélateur, la lame pourrait faire craquer le bol. À cause de la nature des polycarbonates, il n'est pas recommandé de mettre dans le micro-ondes ou le lave-vaisselle automatique. Suivre les instructions de nettoyage de la page 54.

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

Socle-moteur/Panneau de contrôle

1. **Débrancher la prise électrique.**
2. Nettoyer doucement la surface extérieure avec un chiffon de coton humidifié dans une solution d'eau tiède et de détergent non-abrasif ou imbibé de produit nettoyant en aérosol. **Ne jamais immerger le socle-moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
3. Nettoyer rigoureusement les interrupteurs afin qu'ils puissent fonctionner librement. Ils peuvent devenir collants à force d'utilisation. Utiliser un chiffon humide, imbibé d'une solution détergente douce et d'eau*, pour nettoyer les bords des interrupteurs jusqu'à ce qu'ils puissent bouger librement. Les interrupteurs peuvent être endommagés ou brûlés s'ils restent collants. Nettoyer soigneusement, en faisant bien attention de ne pas laisser de l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'interrupteur.
4. Sécher avec un chiffon en coton sec.

Couvercle

Séparer le couvercle et le bouchon. Laver à l'eau savonneuse tiède. Rincer à l'eau courante et sécher. Remonter avant utilisation.

Contenant

Pour une durée maximale de vie utile du bol, ne pas laver au lave-vaisselle.

1. **Pour nettoyer :** Remplir $\frac{1}{4}$ du bol avec de l'eau tiède (110 °F / 43 °C) et ajouter quelques gouttes de détergent liquide pour vaisselle.** Réinstaller le bol sur le socle-moteur et positionner fermement le couvercle à deux parties. Faire fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Vider le bol. Recommencer cette étape.
2. **Pour rincer :** Remplir le bol au $\frac{3}{4}$ avec de l'eau tiède (110 °F / 43 °C) - ne pas ajouter de savon. Réinstaller le bol sur le socle-moteur et positionner fermement le couvercle à deux parties. Faire fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Vider le bol.
3. S'il reste des résidus solides, démonter l'assemblage de lames (voir page 52) et laver toutes les pièces du bol à l'eau savonneuse tiède. Rincer et égoutter. Remonter avant l'étape suivante. Ne pas faire tremper l'assemblage d'agitateur de lames.
4. **Pour désinfecter :** Si tous les résidus solides sont partis après l'étape 2 ou après avoir suivi l'étape 3, remplir le bol aux $\frac{3}{4}$ avec une solution désinfectante.*** Réinstaller le bol sur le socle-moteur et positionner fermement le couvercle à deux parties. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 30 secondes. Éteindre l'appareil et laisser la solution dans le bol pendant 1½ minutes de plus. Verser le mélange.
5. Réinstaller le bol sur le socle-moteur et laisser l'appareil fonctionner à vide pendant 5 secondes de plus. Il est inutile de rincer après désinfection. Laisser le bol sécher à l'air.

REMARQUES IMPORTANTES!

- * S'assurer que l'éponge ou le chiffon utilisé(e) est bien essoré(e) lors du nettoyage à proximité des contrôles ou de toutes pièces électriques.
- ** Afin de prolonger la durée de vie du bol, Vitamix® recommande d'utiliser un savon à Ph bas, comme un détergent liquide pour vaisselle (Ivory Liquid®).
- *** Solutions désinfectantes recommandées : 1,5 c. à thé / 7,4 ml de Javel industrielle ou domestique dans 2 pintes / 2,0 L d'eau.

DÉPANNAGE

| Problèmes : | Solutions possibles : |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Augmentation des vibrations • Fuite de la base du bol • Augmentation du bruit du bol | <ol style="list-style-type: none"> a. Vérifier que l'assemblage de lames ne contient pas de pièces desserrées, ébréchées ou endommagées et remplacer. b. Resserer l'écrou de serrage avec la clé à écrous en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté. Voir page 52. |
| <ul style="list-style-type: none"> • L'appareil ne fonctionne pas | <ol style="list-style-type: none"> a. Vérifier que le cordon d'alimentation électrique est fermement branché à la prise électrique. b. Vérifier pour s'assurer que les interrupteurs sont propres et se déplacent librement. c. Il se peut que l'interrupteur thermique ait éteint l'appareil. Couper le courant jusqu'à 45 minutes pour réinitialiser. |
| <ul style="list-style-type: none"> • La zone des lames est très bruyante • Les lames ne tournent pas | <ol style="list-style-type: none"> a. Il se peut que la douille soit cassée. Vérifier qu'il n'y a pas de fissure en son centre ou de cannelure cassée, remplacer si besoin la douille (article n° 891). Les instructions sont incluses avec les pièces. b. Les roulements à billes des lames doivent être remplacés. Faire tourner les lames en utilisant la broche d'entraînement à la base du bol. Si les lames tournent librement et sans résistance, remplacer l'assemblage de lames. Voir page 52. |
| <ul style="list-style-type: none"> • L'appareil ne fonctionne pas lorsque l'interrupteur Start/Stop (Démarrage/Arrêt) est activé | <ol style="list-style-type: none"> a. Vérifier que l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) est en position On (Marche). Remarque : L'interrupteur Start/Stop (Démarrage/Arrêt) s'allume lorsque l'appareil est sous tension. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Le fonctionnement de l'appareil est irrégulier • Le réglage sélectionné démarre le mauvais programme | <ol style="list-style-type: none"> a. Éteindre et remettre l'appareil en marche à nouveau pour réinitialiser la programmation. b. Réinitialiser l'appareil à sa configuration originale d'usine. Voir page 50. |

Si vous n'arrivez pas à réparer votre appareil avec l'aide de ces suggestions, vous pouvez communiquer avec le service d'assistance technique de Vitamix au 800.886.5235. Si vous avez acheté votre appareil à l'extérieur des É.-U., contactez votre distributeur Vitamix local, ou prenez contact avec la division internationale Vitamix au +1.440.782.2450 ou par courriel international@vitamix.com pour trouver un distributeur de votre pays. Pour l'assistance en ligne, visitez www.vitamix.com/foodservice.

Refroidir le moteur

L'appareil peut cesser de fonctionner s'il est surchargé en vitesse lente. Réinitialiser en coupant le courant pendant 30 secondes. Il ne faut pas couper le courant à mi-chemin d'un cycle de mélange. Pour interrompre le cycle, enfoncer l'interrupteur Start/Stop (Démarrage/Arrêt) une fois.

Remarque : Le socle-moteur peut refroidir plus rapidement s'il est placé dans un endroit frais. (Débrancher d'abord.) Essayer de faire circuler de l'air à l'aide d'un aspirateur ou d'un ventilateur dirigé vers le bas du socle-moteur.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

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

1. Inspecter régulièrement la douille d'entraînement pour vérifier que celle-ci n'est pas usée ou fendue, craquée ou brisée. En cas de dommages, remplacer la douille d'entraînement par la douille de remplacement incluse avec votre mélangeur. Pour acheter des douilles d'entraînement supplémentaires, contactez Vitamix au 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) pour trouver un concessionnaire près de chez vous. Pour les clients hors des É.-U., contactez votre Distributeur Vitamix autorisé, ou communiquez avec la Division internationale Vitamix au +1.440.782.2450 ou par courriel international@vitamix.com pour trouver un distributeur proche de chez vous.
2. Faire tourner à la main l'assemblage de roulement à billes des lames pour s'assurer qu'il tourne sans hésitations mais pas trop librement. Si la rotation de la lame hésite ou est trop aisée, contactez Vitamix au 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) pour obtenir des informations relatives à la garantie ou pour trouver le concessionnaire le plus proche de chez vous. Pour les clients hors des É.-U., contactez votre Distributeur Vitamix autorisé, ou communiquez avec la Division internationale Vitamix au +1.440.782.2450 ou par courriel international@vitamix.com pour trouver un distributeur proche de chez vous.
3. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans que le socle de centrage soit correctement placé sur la base. Vita-Mix® Corporation (ci-après « Vita-Mix ») garantit à l'utilisateur final original (preuve d'achat à l'appui), acheteur aux É.-U., que son mélangeur industriel Vita-Mix (ci-après « l'Équipement ») est dépourvu de défauts matériels et de défauts de fabrication pour la période de garantie applicable à l'Équipement tel que décrite ici et est soumis aux conditions déterminées ci-dessous.

Socle-moteur

Vita-Mix garantit à l'utilisateur final original que :

- Si le socle-moteur tombe en panne dans les trente (30) jours suivant la date d'achat, Vita-Mix le remplacera gratuitement.
- Si le socle-moteur tombe en panne entre trente (30) jours et un an après la date d'achat, en raison d'un défaut matériel ou d'un défaut de fabrication, Vita-Mix assumera la responsabilité du coût des pièces détachées et de la main d'oeuvre nécessaires à la réparation du socle-moteur.
- Si le moteur tombe en panne entre un an et trois (3) ans après la date d'achat en raison d'un défaut matériel ou d'un défaut de fabrication, Vita-Mix assumera la responsabilité du coût des pièces détachées nécessaires à la réparation de la base.

Le bol, le couvercle, l'assemblage de lames, la douille d'entraînement et le boîtier anti-bruit (si inclus)

Le bol, le couvercle, l'assemblage de lames, la douille d'entraînement et s'il y a lieu le boîtier anti-bruit fabriqué par Vita-Mix, sont garantis contre les défauts matériels et les défauts de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat.

Conditions

- La garantie contenue ici n'est valable que pour l'utilisateur final original et elle n'est pas transférable. Une preuve d'achat est requise pour toute demande de garantie.
- Cette garantie est le seul recours de l'acheteur et détermine les seules obligations

de Vita-Mix et ne recouvre pas l'usure normale, les mauvaises utilisations, les abus, l'utilisation négligente, les altérations de la base du bol, (ou du boîtier anti-bruit), ou les expositions à des conditions extrêmes; elle est valide uniquement si l'Équipement est utilisé en accord avec le livret d'instructions inclus (qui peut également être téléchargé sur www.vitamix.com/foodservice).

- En cas d'installation incorrecte ou, dans le cas d'un montage dans le plan de travail de l'Équipement, de ventilation inadéquate ou encore d'installation de l'Équipement dans un boîtier anti-bruit n'étant pas fabriqué par Vita-Mix, cette garantie sera annulée.
- Cette garantie sera annulée dans le cas où des réparations de l'Équipement sont effectuées par quelqu'un d'autre que Vita-Mix ou qu'un centre de réparation Vita-Mix agréé. Vita-Mix n'est pas responsable des coûts des réparations non-autorisées.
- La seule obligation de Vita-Mix dans le cadre de cette garantie est de remplacer ou de réparer la pièce sous garantie tel que le détermine exclusivement Vita-Mix.

En aucun cas, qu'il s'agisse de contrat, d'indemnités, de garantie, de délit (y compris la négligence), de responsabilité ou autre, Vita-Mix ne peut être tenu responsable de dommages particuliers, indirects ou consécutifs pouvant inclure, sans s'y limiter, les pertes de profit ou de revenus. La garantie limitée ci-dessus constitue votre unique recours, et vous-même et Vita-Mix déclinez expressément toute autre garantie ou condition, expresse ou tacite, légale ou autre, y compris toute garantie tacite relative à la qualité marchande ou toute garantie tacite sur l'aptitude à un usage particulier et, sans limiter la généralité de ce qui précède, vous-même et Vita-Mix excluez expressément, dans le cadre autorisé par la loi, l'application de toute législation relative à la vente de biens et la Convention des Nations unies sur les contrats de vente internationale de marchandises, s'il y a lieu.

Certaines juridictions ne permettent pas une limitation des garanties implicites ou des dommages particuliers, indirects ou consécutifs.

Aucun employé de Vita-Mix ou autre personne n'est autorisé à établir une garantie supplémentaire ou à apporter des modifications à la présente garantie. Pour les détails de garantie relatifs aux appareils achetés en dehors des É.-U., contactez votre distributeur Vita-Mix agréé, ou communiquez avec la Division internationale Vita-Mix au +1.440.782.2450 ou par courriel : international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

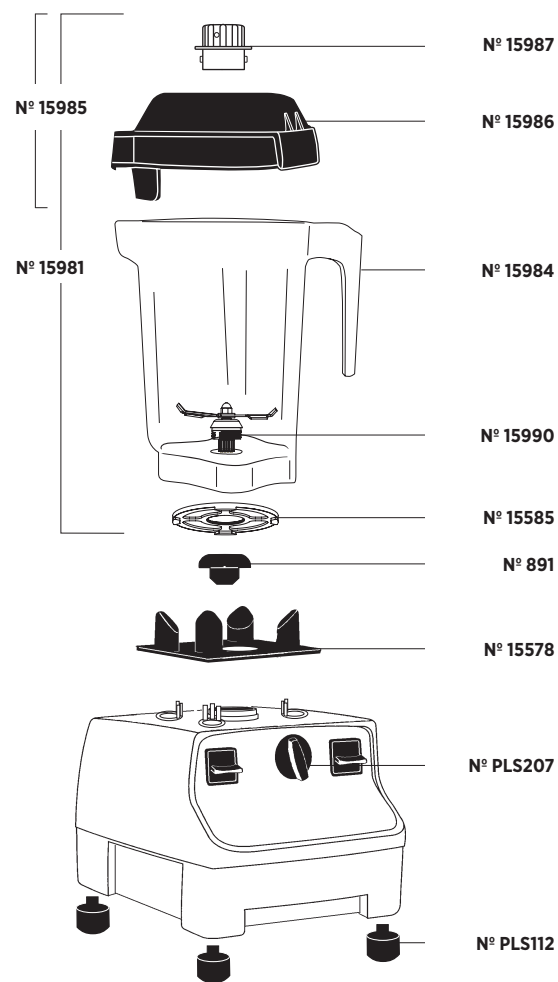
Au cas où votre mélangeur Vita-Mix ait besoin d'entretiens ou de réparations selon les termes de cette garantie, veuillez appeler Vita-Mix Corporation pour obtenir de l'aide vis-à-vis de la garantie. Pour les appareils achetés aux É.-U., appelez le Service d'assistance technique Vita-mix au 800-886- 5235. Si vous avez effectué votre achat en dehors du territoire des É.-U., contactez votre Distributeur Vita-Mix agréé, ou communiquez avec la Division internationale Vita-Mix au +1.440.782.2450 ou par courriel : international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

Tout article renvoyé à Vita-Mix dans le cadre de ces termes doit être renvoyé dans son emballage d'origine ou dans un emballage suffisant. Le client est responsable des frais d'envoi à Vita-Mix en cas de service couvert par la garantie. Ne retournez ni n'envoyez pas de produit sans l'approbation de Vita-Mix. Tous les produits retournés doivent avoir leur Numéro d'Autorisation de Retour inscrit clairement sur l'extérieur de leur boîte. Tout produit envoyé à Vita-Mix sans autorisation ou accord préalable sera renvoyé à l'expéditeur « en l'état » sans réparation.

LISTE DES PIÈCES

BarBoss® Advance® et Drink Machine Advance®

- N° 15987** Bouchon de couvercle pour bol de 32 oz. / 0,9 L Advance®
- N° 15986** Couvercle seulement (sans bouchon) pour le bol de 32 oz. / 0,9 L Advance®
- N° 15985** Assemblage de couvercle pour le bol de 32 oz. / 0,9 L Advance®
- N° 15981** Bol de 32 oz. / 0,9 L de polycarbonate/empilable Advance®, assemblage de couvercle et lame à glace
- N° 15984** Bol de 32 oz. / 0,9 L de polycarbonate/empilable Advance® seulement
- N° 15990** Advance® assemblage d'agitateur de lames
- N° 15585** Advance® écrou de serrage
- N° 891** Douille d'entraînement
- N° 15578** Socle de centrage réducteur de son
- N° PLS207** Bouton de contrôle de programme
- N° PLS112** Pied de caoutchouc



Articles vendus séparément :



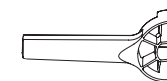
N° 15606
Kit Logiciel - Version USB



N° 15644
Puce de programmation supplémentaire pour kit logiciel



N° 15988
Couvercle en une pièce



N° 15596
Clé à écrous de serrage



N° 760
Dispositif d'accélération

REMARQUES IMPORTANTES!

- À l'extérieur des É.-U. et du Canada, il est possible que votre appareil soit livré avec une configuration de bol différente. Contactez votre distributeur Vitamix local pour connaître les numéros des articles.
- Mis à part la douille d'entraînement, l'assemblage de lames et l'écrou de serrage, cet appareil ne peut être réparé par l'utilisateur.

SPÉCIFICATIONS

BarBoss® Advance® et Drink Machine Advance®

Installation électrique :

- 120 V, 50/60 Hz, 11,5 ampères
- Utilise une prise américaine à trois broches mise à la terre.
- L'utilisation d'une prise de 20 A par appareil est recommandée.
- **Ne pas utiliser de rallonge électrique avec cet appareil.**
- 220 – 240 V, 50/60 Hz, 750 – 850 Watts
- 100 V (Japon), 50/60 Hz, 900 Watts

Dimensions : (Hauteur x Largeur x Profondeur)

- 17,7 x 8,0 x 9,0 po
- 44,9 x 20,3 x 22,9 cm

S'il y a lieu : BarBoss® Advance®



S'il y a lieu : Drink Machine Advance®



Pour découvrir la gamme complète des produits Vitamix®,
visitez vitamix.com/foodservice



Vita-Mix® Corporation Commercial Division

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 É.-U.

Tél : 440-235-0214 Courriel : commercial@vitamix.com

©2010 Vita-Mix Corporation. Cette publication ne peut être reproduite ou transmise, même en partie, dans n'importe quelle forme ou par n'importe quel moyen ou stockée dans une banque de données ou un système d'extraction sans la permission écrite de Vita-Mix Corporation.