Vitamix®
COMMERCIAL

Quick Training Guide

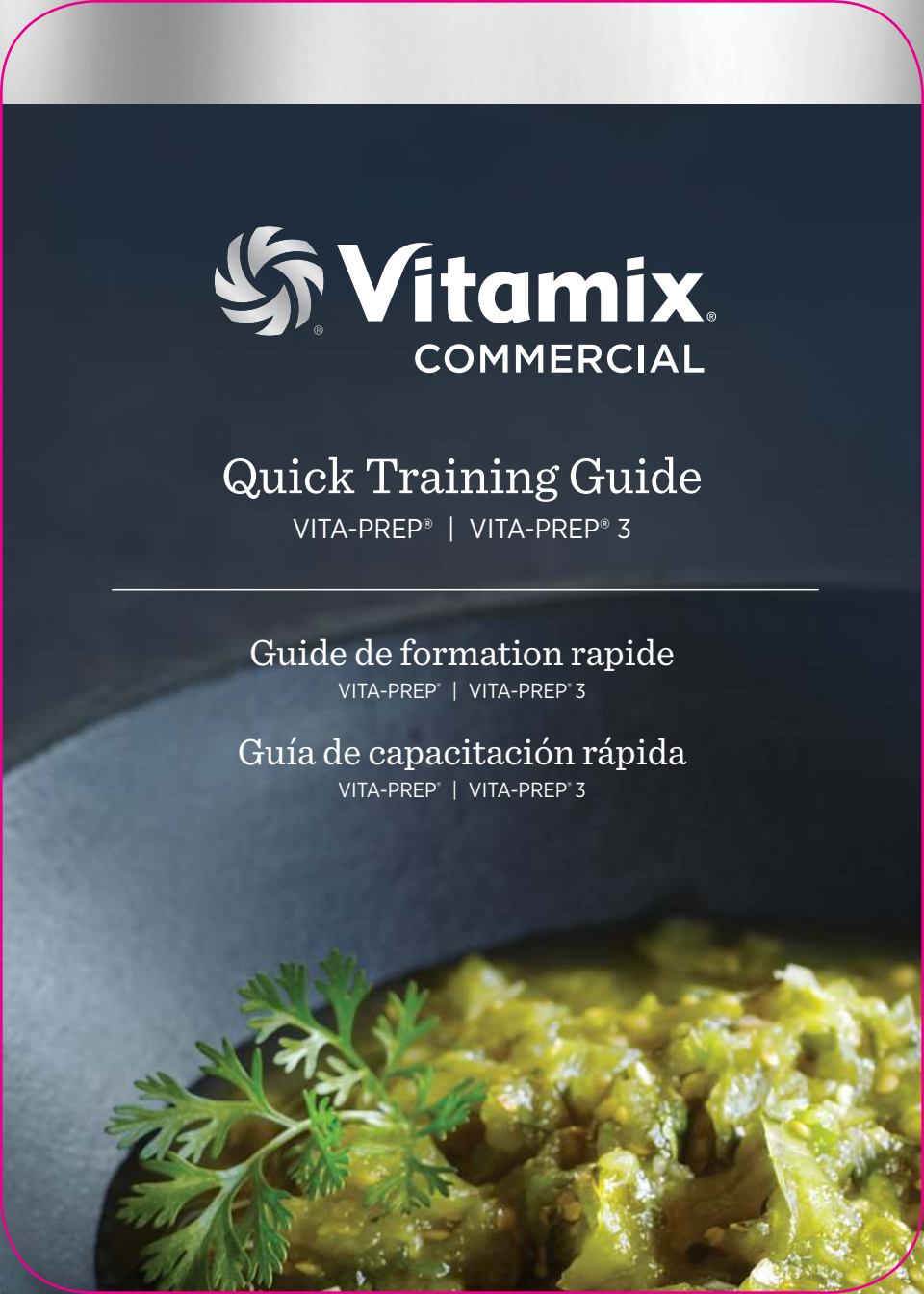
VITA-PREP® | VITA-PREP® 3

Guide de formation rapide

VITA-PREP® | VITA-PREP® 3

Guía de capacitación rápida

VITA-PREP® | VITA-PREP® 3



Getting Started

We're honored to occupy prime real estate in your kitchen. Before you start creating delicious blends for your customers, take a minute to read on.

Comment démarrer

Nous sommes heureux d'occuper une place d'honneur dans votre cuisine. Avant de commencer à créer de délicieux mélanges pour vos clients, prenez le temps de lire ce qui suit.

Introducción

Tenemos el honor de ocupar un espacio privilegiado en su cocina. Antes de comenzar a crear deliciosas mezclas para sus clientes, tómese un minuto para continuar leyendo.

Register your machine at www.vitamix.com/register

Enregistrez votre nouvel appareil à www.vitamix.ca/register

Registre su máquina en www.vitamix.com/register

Easy Steps to Your First Blend

Let's get back to basics. Follow the guide below to get the most from your new machine. Ready, set, blend.

1. Plug in the unit and turn on the Power switch located on the front of the machine base
2. Load the container and secure the lid
3. Place the container on the motor base
4. Check that the left switch is set to variable speed ( ), and the dial is set to speed 1
5. Press the Start/Stop switch ( )
6. Turn Variable Speed Control to desired setting and blend, or slowly increase to 10 and switch to High (▲), using the tamper as necessary
7. When the desired texture is achieved, press the Start/Stop switch ( )
8. Remove the lid and pour

Note: The machine will automatically shut off after 8 minutes.



CREATE YOUR BEST BLENDS

Together, we can make masterpieces. Here's how:

- Blend on the highest speed appropriate for your desired texture to ensure maximum motor cooling—especially when blending thick or frozen mixtures.
- Use the tamper to push ingredients toward the blades, break air pockets, and get ingredients moving. Add more liquid if your blend is still not circulating.
- Explore the ease of performing these culinary techniques in your Vitamix machine:

BLEND 

CHOP 

HEAT 

CREAM 

PURÉE 

INFUSE 

HOMOGENIZE 

GRINDING 

EMULSIFY 

MUDDLE 

WHIP 

JUICE 

GET MORE INFORMATION AT WWW.VITAMIX.COM/COMMERCIAL

TROUBLESHOOTING

Want the best results from your equipment? You have to understand what makes it tick. These tips can help:

- Follow these temperature recommendations when blending frozen ingredients:
  Freezer temp is at 0°F or above / Refrigerator is at 38°F or above
- During periods of heavy back-to-back blending, you may notice the exhaust air getting hotter. To cool the motor, turn the blender off and remove the container from the base. Then turn the blender on High for one to two minutes.

STILL HAVE QUESTIONS?

Contact Commercial technical support or consult your Use and Care Manual.

800.886.5235 | +1.440.782.2450 (International) | commercialts@vitamix.com

VITA-PREP® 3 ET VITA-PREP®

De simples étapes pour votre premier mélange

Commençons par l'essentiel. Suivez les directives ci-dessous pour tirer profit de votre nouvel appareil au maximum. À vos marques, prêts, mélangez!

1. Branchez l'appareil, puis mettez l'interrupteur situé à l'avant du socle en mode marche
2. Remplissez le récipient et verrouillez le couvercle.
3. Placez le récipient sur le socle-moteur
4. Assurez-vous que l'interrupteur de gauche est réglé à la vitesse variable ( ), et que le cadran est réglé à la vitesse 1
5. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ( )
6. Tournez le cadran de commande de vitesse variable jusqu'à la vitesse désirée, puis mélangez. Ou encore, augmentez progressivement la vitesse jusqu'à 10 et passez à la vitesse élevée ( ), en utilisant le pilon au besoin
7. Une fois que vous avez atteint la texture désirée, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt ( )
8. Enlevez le couvercle et versez

Remarque : L'appareil s'éteint automatiquement après huit minutes.



DE DÉLICIEUX MÉLANGES, CRÉÉS PAR VOUS

Ensemble, nous pouvons préparer un chef-d'œuvre. Voici comment y arriver :

- Mélangez à la vitesse maximale la plus appropriée à la texture désirée, afin que le moteur puisse se refroidir autant que possible — particulièrement lorsque les mélanges sont épais ou congelés.
- Utilisez le pilon pour pousser les ingrédients vers les lames, briser les poches d'air et faire tourner les ingrédients. Ajoutez davantage de liquide si le mélange ne bouge toujours pas.
- Découvrez comment il est simple d'accomplir ces techniques culinaires avec votre appareil Vitamix :



POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS, VISITEZ LE WWW.VITAMIX.COM/COMMERCIAL

DÉPANNAGE

Vous voulez tirer profit de votre appareil au maximum? Vous devez bien comprendre ce qui le met en action. Voici quelques conseils :

- Suivez ces recommandations de température lorsque vous mélangez des ingrédients congelés :
  La température du congélateur est à 0 °F (-17 °C) et celle du réfrigérateur est à 38 °F (3 °C) ou plus.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour faire beaucoup de mélanges un après l'autre, il se peut que vous remarquiez que l'air sortant de l'échappement se réchauffe. Pour refroidir le moteur, éteignez le mélangeur et retirez le récipient du socle. Ensuite, faites tourner le mélangeur à la vitesse élevée pendant une ou deux minutes.

D'AUTRES QUESTIONS?

Communiquez avec le Soutien technique – Commercial ou consultez votre Guide d'utilisation et d'entretien.

800 886-5235 | +1 440 782-2450 (International) | commercialts@vitamix.com

Pasos sencillos para realizar su primera mezcla

Regresemos a lo básico. Siga la guía a continuación para sacar el máximo provecho de su máquina nueva. Preparados, listos, a mezclar.

1. Conecte la unidad y enciéndala oprimiendo el interruptor de encendido ubicado en la parte delantera de la base de la máquina
2. Llene el vaso y cierre bien la tapa
3. Coloque el vaso en la base del motor
4. Verifique que el interruptor izquierdo esté ajustado en velocidad variable ( ), y que el selector esté ajustado en la velocidad 1
5. Oprima el interruptor de encendido/apagado ( )
6. Gire el control de velocidad variable al ajuste deseado y licúe, o incremente poco a poco la velocidad a 10 y luego, hasta nivel Alto (▲), usando la barra presionadora según sea necesario
7. Una vez que haya obtenido la consistencia deseada, oprima el interruptor de encendido/apagado ( )
8. Retire la tapa y vierta

Nota: La máquina se apagará automáticamente después de 8 minutos.



CREE SUS MEJORES MEZCLAS

Juntos podemos hacer obras maestras. Aquí le mostramos cómo:

- Licúe en la velocidad más alta apropiada para su consistencia deseada a fin de asegurar el máximo enfriamiento del motor — especialmente al licuar mezclas espesas o congeladas.
- Use la barra presionadora para empujar los ingredientes hacia las cuchillas, eliminar la formación de bolsas de aire y hacer que los ingredientes se muevan. Agregue más líquido si su mezcla no está circulando.
- Experimente lo fácil que es aplicar estas técnicas culinarias en su máquina Vitamix:

LICUAR



PICAR



CALENTAR



ELABORAR MEZCLAS CREMOSAS



HACER PURÉ



INFUSIONAR



HOMOGENEIZAR



MOLER



EMULSIONAR



MACHACAR



BATIR



HACER JUGOS



OBTENGA MÁS INFORMACIÓN EN WWW.VITAMIX.COM/COMMERCIAL

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿Desea obtener los mejores resultados con su equipo? Es necesario que entienda cómo funciona. Estos consejos lo pueden ayudar:

- Tome en cuenta las siguientes recomendaciones de temperatura cuando licúe ingredientes congelados:
  la temperatura del congelador es de 0°F o más y la del refrigerador de 38°F o más
- Durante los períodos continuos de licuado pesado usted podrá observar que el aire de escape se vuelve más caliente. Para enfriar el motor, apague la licuadora y retire el vaso de la base. Luego encienda la licuadora en velocidad Alta durante uno a dos minutos.

¿AÚN TIENE PREGUNTAS?

Póngase en contacto con Soporte técnico para negocios o consulte su Manual de uso y cuidado.

800.886.5235 | +1.440.782.2450 (Internacional) | commercialts@vitamix.com

©2017 Vita-Mix® Corporation 122882 3/17