












SYMBOLS

	Warning and Caution
	NEVER touch moving parts
	DO NOT use your 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (240 ml) bowl to heat ingredients or to blend hot liquids
	Parts will become hot with extended use. DO NOT touch the drive socket in the blender base or the drive spline in the blade base
	To avoid damage or personal injury, DO NOT use the cups (including the blade base or lids) in the microwave

⚠ WARNING

 	<p>To Avoid Injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS. Keep hands and utensils out of containers and cups during blender operation. DO NOT insert fingers or utensils around the blades while the blades are spinning.</p> <p>The blades will continue to spin until they come to a complete stop at the end of the blend cycle. Allow the blades to come to a complete stop before handling the blade base and cups.</p> <p>Put a clean and dry seal onto and then firmly tighten the blade base onto the cup or bowl BEFORE blending.</p> <p>Do not fill the cup beyond the maximum capacity line or the bowl beyond the 8oz fill line.</p> <p>If the cup becomes un-threaded from the blade base during operation, turn the machine OFF and wait until the motor and blades come to a complete stop before attempting to remove the cup and blade base from the motor base.</p>	
--	--	---

⚠ WARNING

  	<p>DO NOT use your 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (240 ml) bowl to heat ingredients or to blend hot liquids. Heated ingredients and liquids may create internal pressure which could cause the cup to burst and cause injury.</p> <p>DO NOT continuously use your machine for more than 75 seconds for the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (240 ml) bowl.</p> <p>If a cup becomes warm to the touch or steams or vents, immediately stop blending ingredients and turn off or unplug blender. Allow the cup and ingredients to cool to room temperature before removing the blade base.</p> <p>Parts will become hot with extended use.</p> <p>DO NOT touch the drive socket in the blender base or the drive spline in the blade base.</p> <p>To avoid damage or personal injury, DO NOT use the cups (including the blade base or lids) in the microwave.</p>
---	---



BLENDING

1. Locate the two arrows on the blade base. The arrows are opposite of each other on the blade base (see Figure A).
2. Put a clean, dry seal onto the bottom thread of the blade base (see Figure A). The seal should fit snugly and evenly around the thread.

Note: Do not blend hot liquids in the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (240 ml) bowl. Do not fill the cup beyond the maximum capacity with solids or liquids. "MAXIMUM CAPACITY" is marked on the 20 oz cup. The maximum capacity of the bowl is the 8oz (240 ml) fill line.

3. Load the cup or bowl (see Figure B for ingredient loading order).
4. Put the blade base onto the cup or bowl.
5. Rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl. If necessary, continue to rotate clockwise until the arrows are within the ranges below (see Figure C).
6. Put the cup or bowl and blade base onto the blender motor base.

Ⓜ If the blender motor base does not recognize the cup or bowl, tighten the blade base clockwise onto the cup or bowl and place it back onto the blender motor base. If the problem is not corrected, contact Vitamix Customer Service for support.

7. Blend the recipe according to the instructions in the recipe.
8. If the mixture stops circulating:
Press the On/Off switch to stop the motor. Wait until the blades stop rotating. Remove the cup or bowl and blade base from the blender motor base. Turn the cup over. Unthread the blade base from the cup by rotating counter-clockwise. Stir the ingredients. Add liquid if necessary. Place a clean and dry seal on the blade base. Wipe clean the threads on the blade base and cup or bowl. Reattach the blade base according to STEP 5, place on blender base and continue blending.
9. After blending, wait until the blades completely stop before removing the lid or container/cup from the blender base.
10. If necessary, use a Vitamix Blade Scraper or spatula to remove salsa, jelly, jam, peanut butter, and other thick ingredients from under the blades only after the blender has been turned off and the container has been removed from the motor base.

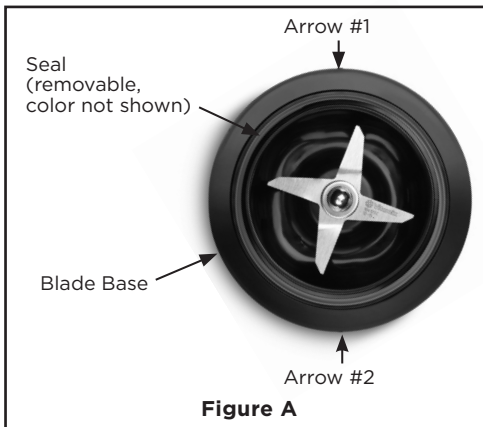


Figure A

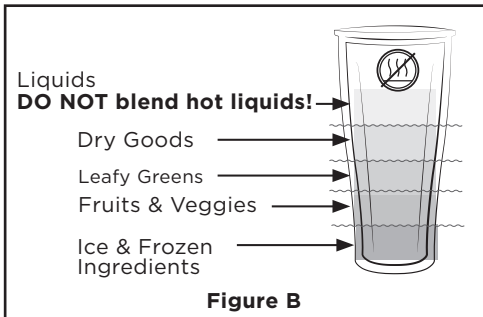


Figure B

CARE

Dishwasher:

The cups, lids, blade base and seals are top-rack dishwasher safe or can be washed and sanitized with the procedures below. The seals must be washed and dried after each use to avoid ingredient build-up. The threads of the blade base must be washed and dried after each use to avoid ingredient build-up.

In-Place Cleaning:

1. Locate the two arrows on the blade base. The arrows are opposite of each other on the blade base (see Figure A).
 2. Put a clean, dry seal onto the bottom thread of the blade base (see Figure A). The seal should fit snugly and evenly around the thread.
- NOTE:** Do not blend hot liquids in the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (240 ml) bowl.
3. Fill the cup or bowl to half-full with cold water and a couple of drops of dishwashing liquid.
 4. Put the blade base onto the cup or bowl.
 5. Rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl. If necessary, continue to rotate clockwise until the arrows are within the ranges below (see Figure C).
 6. Put the cup or bowl and blade base onto the blender motor base.
 7. Press Start / Stop. Slowly increase speed to 10 and run the machine for 30 to 60 seconds.
 8. Reduce speed to Variable 1. Press Start / Stop.
 9. Slowly unthread the blade base from the cup or bowl.
 10. Rinse and drain all pieces.

To Sanitize:

1. Follow the cleaning instructions Steps 1-2 above.
- Note:** Do not blend hot liquids in the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (240 ml) bowl.
2. Fill the cup or bowl to half-full with cold water and 1/2 teaspoons of liquid bleach.
 3. Put the blade base onto the cup or bowl.
 4. Rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl. If necessary, continue to rotate clockwise until the arrows are within the ranges below (see Figure C).
 5. Put the cup or bowl and blade base onto the blender motor base.
 6. Press Start / Stop. Slowly increase speed to 10 and run the machine for 30 to 60 seconds.
 7. Reduce speed to Variable 1. Press Start / Stop.
 8. Allow mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes.
 9. Slowly unthread the blade base from the cup or bowl.
 10. Pour bleach mixture out. Allow to air dry.
 11. Do not rinse after sanitizing.

To tighten: rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl. If necessary, continue to rotate clockwise until the arrows are within the ranges below.

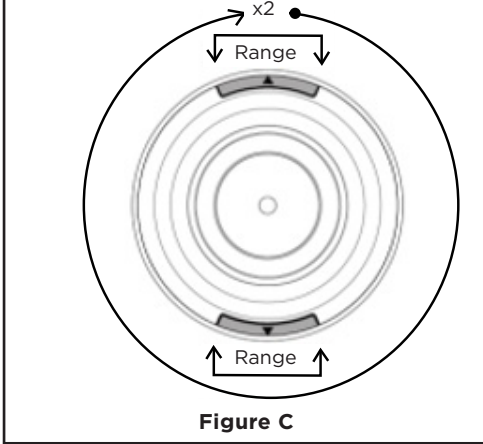


Figure C

3-YEAR FULL WARRANTY ON SEPARATELY SOLD CUPS AND COMPONENTS**1. WHAT IS COVERED.**

Vita-Mix Corporation (“Vitamix”) warrants that a cups (“Cups”), Lids, blade base and seals (collectively and individually referred to as “Component”) that is purchased separately from a blender motor-base will be free from defects in material or workmanship and will withstand wear and tear from ordinary household use for 3 years from the date of purchase. Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned product, repair the failed Cup or Component free of charge. If, in Vitamix’s sole discretion, the failed Cup or Component cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Cup or Component free of charge or (B) refund the full purchase price to the owner, unless Vitamix receives prior written notice of the owner’s preference.

2. WHAT IS NOT COVERED.

This Warranty applies only to owners for ordinary household use. This Warranty does not cover cosmetic changes that do not affect performance, such as discoloration or the effects of the use of abrasives or cleaners or food build up. This Warranty is only valid if the Cup and/or Component is used in accordance with the instructions, warnings and safeguards contained in the owner’s manual.

Grinding certain herbs and spices in the container/cup will result in cosmetic marring of the container/cup and may cause the blades to wear prematurely. Traces of sand, coarse gritty and abrasive herbs will also cause the blades to wear prematurely. Herbs may contain volatile oils, cause the container/cup to retain the oils and cause permanent discoloration. Your container/cup and blades are not covered under the Vitamix warranty under these circumstances.

Vitamix will not be responsible for the cost of any unauthorized warranty repairs.

REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE ARE THE EXCLUSIVE REMEDIES OF PURCHASER AND THE SOLE LIABILITY OF VITAMIX UNDER THIS WARRANTY. NO EMPLOYEE OR REPRESENTATIVE OF VITAMIX IS AUTHORIZED TO MAKE ANY ADDITIONAL WARRANTY OR ANY MODIFICATION TO THIS WARRANTY WHICH MAY BE BINDING UPON VITAMIX. ACCORDINGLY, PURCHASER SHOULD NOT RELY UPON ANY ADDITIONAL STATEMENTS MADE BY ANY EMPLOYEE OR REPRESENTATIVE OF VITAMIX. IN NO EVENT, WHETHER BASED ON CONTRACT, INDEMNITY, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE),

STRICT LIABILITY OR OTHERWISE, SHALL VITAMIX BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROFIT OR REVENUE.

Some states do not allow limits on warranties. In such states, the above limitations may not apply to you. Outside the U.S.A. and Canada, other warranties may apply.

3. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

Abuse, misuse, negligent use, alteration of the Cup or Component or motor base, exposure to abnormal or extreme conditions, or failure to follow the operating instructions, will void this Warranty.

The Warranty is also void if repairs to the machine, Cup, Component or motor base are performed by someone other than Vitamix or an authorized Vitamix Service Provider or if any part subject to this Warranty is used in combination with a motor-base or container that is not expressly authorized by Vitamix.

4. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

In the event the Cup or Component needs service or repair, please call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649. You will be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any product that has not been registered with Vitamix. For product subject to this Warranty you will be provided with a return authorization number, up-to-date shipping instructions and a pre-paid return pick up label. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Container or Container Component for warranty service and repair and for return shipment of the product to you after the warranty repair or replacement. Purchaser is responsible for the costs of special shipping requests. Within the U.S.A. and Canada, this Warranty is honored directly through the Vita-Mix® Corporation. For a list of Vitamix Distributors, visit https://www.vitamix.com/vr/en_us/international-support.

You will be deemed to have accepted the returned product “as is” upon delivery unless you notify Vitamix of any problem, including shipment damage, within 48 hours of delivery.

United States

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com






Canada

Vita-Mix® Corporation
200-1701 Shepherd Street East
Windsor, Ontario N8Y 4Y5
1.800.848.2649
service@vitamix.com




México

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de CV
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez
Ciudad de México 03100 México
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110
Tel(+52) 55 4738 6258




SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde.
	Ne JAMAIS toucher les pièces mobiles.
	NE PAS utiliser le gobelet de 0,6 L ou le bol de 240 ml pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds.
	Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée. NE PAS toucher la prise d'entraînement sur le socle du blender ou la cannelure d'entraînement sur la base de la lame.
	Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, NE PAS utiliser les gobelets (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.

⚠ ATTENTION

 	<p>Afin d'éviter toute blessure, NE touchez JAMAIS les pièces mobiles. Tenez les mains et les ustensiles hors des récipients et des gobelets lors de l'utilisation. N'insérez PAS de doigts ou d'ustensiles près des lames pendant que celles-ci tournent.</p> <p>À la fin du cycle de mélange, les lames continueront de tourner pendant quelques instants avant de s'arrêter complètement. Veuillez attendre que les lames soient à l'arrêt avant de manipuler la base et les gobelets.</p> <p>Posez un joint d'étanchéité propre et sec sur la base de lames, puis serrez fermement la base de lames sur le gobelet ou le bol AVANT de procéder au mélange.</p> <p>Ne remplissez pas le gobelet au-dessus de la ligne de remplissage maximum ou le bol au-dessus de la ligne de remplissage de 240 ml.</p> <p>Si le gobelet se déplace de la base de lames durant l'utilisation, ÉTEIGNEZ l'appareil et attendez que le moteur et les lames parviennent à un arrêt complet avant de tenter de retirer le gobelet et la base de lames du socle-moteur.</p>	
--	---	---

⚠ ATTENTION

  	<p>N'utilisez PAS votre gobelet de 0,6 L ou votre bol de 240 ml pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds. Les ingrédients et les liquides chauds peuvent créer une pression interne qui risque de faire éclater le gobelet et de provoquer des blessures.</p> <p>N'utilisez PAS votre appareil en continu pendant plus de 75 secondes avec le gobelet de 0,6 L ou le bol de 240 ml.</p> <p>Si un gobelet devient chaud au toucher, que de la vapeur s'en échappe ou que le contenu tend à sortir, arrêtez immédiatement de mélanger les ingrédients et éteignez ou débranchez le blender. Laissez le gobelet et les ingrédients refroidir à température ambiante avant de retirer la base de lames.</p> <p>Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée.</p> <p>NE TOUCHEZ PAS la douille d'entraînement sur le socle du blender ou la cannelure d'entraînement sur la base de lames.</p> <p>Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, n'utilisez PAS les gobelets (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.</p>
---	---



MÉLANGER

1. Repérez les deux flèches sur la base de lames. Les flèches se situent à l'opposé l'une de l'autre sur la base de lames (voir figure A).
2. Posez un joint d'étanchéité propre au fond de la base de lames (voir figure A). Le joint doit épouser uniformément le filetage.

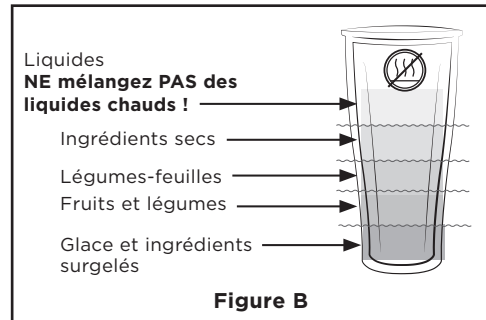
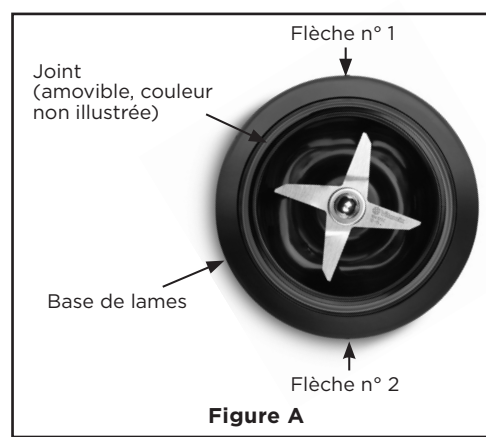
Remarque : Ne mélangez pas de liquides chauds dans le gobelet de 0,6 L ou dans le bol de 240 ml.

Ne remplissez pas le gobelet au-dessus de la ligne de remplissage maximum avec des aliments solides ou liquides. Il est indiqué « CAPACITÉ MAXIMALE » sur le gobelet de 0,6 L. La capacité de remplissage du bol est de 240 ml et est indiquée par une ligne.

3. Remplissez votre gobelet ou votre bol (voir la figure B pour connaître l'ordre d'ajout des ingrédients à respecter).
 4. Placez la base de lames sur le gobelet ou le bol.
 5. Tournez la base de lames dans le sens des aiguilles d'une montre d'au moins deux tours complets à partir du point de départ, jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones marquées sur le gobelet ou le bol. Si nécessaire, continuez de tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones indiquées ci-dessous (voir figure C).
 6. Placez le gobelet ou le bol et la base de lames sur le socle-moteur du blender.
- ⓘ Si le socle-moteur ne reconnaît pas le gobelet ou le bol, serrez la base de lames dans le sens des aiguilles d'une montre sur le gobelet ou le bol et remplacez-la sur le socle-moteur du blender. Si le problème persiste, contactez le service client de Vitamix pour obtenir de l'aide.
7. Mélangez en suivant les instructions de la recette.
 8. Si le mélange ne circule plus :

Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour arrêter le moteur. Attendez que les lames arrêtent de tourner. Retirez le gobelet ou le bol et la base de lames du socle-moteur du blender. Retournez le gobelet. Dévissez la base de lames du gobelet en faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Remuez les ingrédients. Ajoutez du liquide, au besoin. Posez un joint d'étanchéité propre et sec sur la base de lames. Essayez les parties de la base de lames et du gobelet ou du bol qui se vissent. Révissez la base de lames tel qu'indiqué à l'ÉTAPE 5, placez-la sur le socle du blender et continuez à mélanger.

9. Une fois le mélange terminé, attendez que les lames s'immobilisent complètement avant de retirer le couvercle, le récipient ou le gobelet du socle du blender.
10. Au besoin, utilisez le rapoir à lame ou la spatule de Vitamix pour enlever la salsa, la gelée, la confiture, le beurre de cacahuète ou d'autres ingrédients adhérents de sous les lames, uniquement après avoir éteint le blender et retiré le récipient du socle-moteur.



ENTRETIEN

Lave-vaisselle :

Les tasses, les couvercles, la base de la lame et les joints vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur ou peuvent être lavés et désinfectés avec les procédures ci-dessous. Les joints doivent être nettoyés et séchés après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'ingrédients. La partie à visser de la base de lames doit être nettoyée et séchée après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'ingrédients.

Nettoyage :

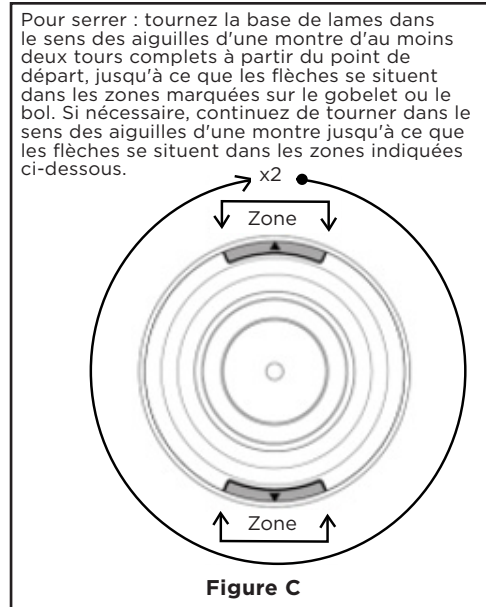
1. Repérez les deux flèches sur la base de lames. Les flèches se situent à l'opposé l'une de l'autre sur la base de lames (voir figure A).
 2. Posez un joint d'étanchéité propre au fond de la base de lames (voir figure A). Le joint doit épouser uniformément le filetage.
- REMARQUE : Ne mélangez pas de liquides chauds dans le gobelet de 0,6 L ou dans le bol de 240 ml.**
3. Remplissez le gobelet ou le bol d'eau froide jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
 4. Placez la base de lames sur le gobelet ou le bol.
 5. Tournez la base de lames dans le sens des aiguilles d'une montre d'au moins deux tours complets à partir du point de départ, jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones marquées sur le gobelet ou le bol. Si nécessaire, continuez de tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones indiquées ci-dessous (voir figure C).
 6. Placez le gobelet ou le bol et la base de lames sur le socle-moteur du blender.
 7. Appuyez sur Marche/Arrêt. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la vitesse 10 et faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
 8. Réduisez la vitesse à 1. Appuyez sur Marche/Arrêt.
 9. Dévissez doucement la base de lames du gobelet ou du bol.
 10. Rincez et égouttez toutes les pièces.

Désinfection :

1. Suivez les instructions de nettoyage décrites précédemment aux ÉTAPES 1 à 2.

Remarque : Ne mélangez pas de liquides chauds dans le gobelet de 0,6 L ou dans le bol de 240 ml.

2. Remplissez le gobelet ou le bol d'eau froide jusqu'à la moitié et ajoutez 1/2 cuillère à café d'eau de Javel.
3. Placez la base de lames sur le gobelet ou le bol.
4. Tournez la base de lames dans le sens des aiguilles d'une montre d'au moins deux tours complets à partir du point de départ, jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones marquées sur le gobelet ou le bol. Si nécessaire, continuez de tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones indiquées ci-dessous (voir figure C).
5. Placez le gobelet ou le bol et la base de lames sur le socle-moteur du blender.
6. Appuyez sur Marche/Arrêt. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la vitesse 10 et faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
7. Réduisez la vitesse à 1. Appuyez sur Marche/Arrêt.
8. Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 90 secondes supplémentaires.
9. Dévissez doucement la base de lames du gobelet ou du bol.
10. Videz le mélange d'eau de Javel. Laissez sécher à l'air.
11. Ne rincez pas après la désinfection.



GARANTIE TOTALE DE 3 ANS SUR LES TASSES ET COMPOSANTS VENDUS SÉPARÉMENT**1. CE QUI EST COUVERT.**

Vita-Mix Corporation (« Vitamix ») garantit que les tasses (« Tasses »), couvercles, le bloc de coupe et les joints d'étanchéité (collectivement ou individuellement appelés le « Composant ») achetés sans le mélangeur à socle-moteur seront exempts de défaut de matériau ou de fabrication et résisteront à une usure normale pour un usage domestique pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Vitamix procédera, dans les 30 jours après la réception du produit retourné, à la réparation de la Tasse ou du Composant du récipient défaillant(e) à titre gratuit. Si, à la seule discrétion de Vitamix, la Tasse ou le Composant du récipient défaillant(e) ne peut pas être réparé(e), Vitamix décidera soit (A) de remplacer la Tasse ou le Composant du récipient à titre gratuit ou (B) de rembourser le prix d'achat total au propriétaire, à moins que Vitamix ne reçoive un préavis écrit indiquant la préférence du propriétaire.

2. CE QUI N'EST PAS COUVERT.

Cette garantie s'applique seulement aux propriétaires des appareils utilisés pour des applications domestiques. Cette garantie ne couvre pas les changements superficiels qui n'affectent pas la performance de l'appareil comme la décoloration, les effets de l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyeurs ou les accumulations d'aliments. Cette garantie n'est valable que si la Tasse et/ou le Composant du récipient est utilisé(e) conformément aux instructions, aux avertissements et aux garanties contenus dans le guide d'utilisation.

Récipients : le fait de moudre certaines herbes et épices dans le récipient/la tasse entraînera la présence de marques superficielles sur le récipient/la tasse et peut provoquer une usure prématurée des couteaux. Des traces de sable, des herbes abrasives ou comportant de gros grains peuvent également causer une usure prématurée des couteaux. Des herbes peuvent également contenir des huiles volatiles, ce qui entraîne une rétention des huiles par le récipient/la tasse et ainsi une décoloration permanente de ces objets. Votre récipient/tasse et vos couteaux ne sont pas couverts par la garantie de Vitamix dans ces circonstances.

Vitamix ne pourra pas être tenue responsable du coût de réparations sous garantie non autorisées.

LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL SONT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX EN VERTU DE CETTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ OU REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À ACCORDER UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER UNE MODIFICATION À CETTE GARANTIE POUVANT LIER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE DOIT PAS SE FIER À TOUTE AUTRE DÉCLARATION FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNISATION, D'UNE GARANTIE, D'UN ACTE DÉLICTUEL (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), D'UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES SPÉCIAUX,

INDIRECTS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS OU DE REVENUS.

Certaines provinces et certains territoires ne permettent pas de limites sur les garanties. Si vous habitez dans ces provinces et territoires, les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Dans les pays autres que le Canada et les États-Unis, d'autres garanties peuvent s'appliquer.

3. CE QUI ANNULE CETTE GARANTIE.

L'abus, l'utilisation inappropriée, la négligence, l'altération de la Tasse ou du Composant du récipient ou du socle-moteur, l'exposition à des conditions anormales ou extrêmes ou le non-respect des instructions de fonctionnement annulent cette garantie.

La garantie est également annulée si l'appareil, le Récipient, la Tasse ou le Composant du Récipient ou le socle-moteur est réparé(e) par une personne autre qu'un réparateur Vitamix ou agréé par Vitamix, ou si un composant de l'appareil visé par la présente garantie est utilisé en combinaison avec un socle-moteur ou un récipient qui n'est pas expressément autorisé par Vitamix.

4. COMMENT OBTENIR UNE AUTORISATION DE RETOUR EN VERTU DE CETTE GARANTIE.

Si la Tasse ou le Composant du récipient nécessite un entretien ou une réparation, veuillez appeler le service à la clientèle Vitamix au 1 800 848-2649. Si votre appareil n'a pas été enregistré auprès de Vitamix, vous devrez fournir une date d'achat et une preuve d'achat. Si le produit est couvert par la présente garantie, vous recevrez un numéro d'autorisation de retour, les instructions d'expédition les plus récentes et une étiquette de collecte de retour affranchie. Vitamix paiera les frais d'expédition normaux pour le retour du Récipient ou du Composant du récipient pour les réparations et l'entretien couverts par la garantie, ainsi que les frais liés à l'expédition de retour du produit à votre adresse après la réparation ou le remplacement couvert par la garantie. L'acheteur est responsable des coûts pour les demandes d'expédition particulières. Au Canada et aux États-Unis, cette garantie est honorée directement par Vita-Mix[®] Corporation. Pour obtenir la liste des distributeurs Vitamix, rendez-vous sur https://www.vitamix.com/vr/en_us/international-support.

Vous serez réputé avoir accepté le produit retourné « tel quel » à la livraison, à moins que vous n'avisiez Vitamix de tout problème, y compris les dommages dus au transport, dans les 48 heures suivant la livraison.






United States

Vita-Mix[®] Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com




Canada

Vita-Mix[®] Corporation
200-1701 Shepherd Street East
Windsor, Ontario N8Y 4Y5
1.800.848.2649
service@vitamix.com




SÍMBOLOS

	Advertencia y precaución
	NUNCA toque las piezas móviles
	NO utilice el vaso de 0,6 L ni el cuenco de 240 ml para calentar ingredientes ni mezclar líquidos calientes
	Las piezas se calentarán durante el uso prolongado. NO toque el acople en la base de la batidora ni el eje estriado motriz en la base de las cuchillas
	Para evitar daños o lesiones personales, NO use los vasos (incluida la base de las cuchillas o las tapas) en el microondas

⚠ ADVERTENCIA

 	<p>Para evitar lesiones. NUNCA toque las piezas móviles.</p> <p>No introduzca las manos ni los utensilios en los recipientes y vasos durante el funcionamiento de la batidora. NO introduzca los dedos o utensilios alrededor de las cuchillas mientras estas estén girando.</p> <p>Las cuchillas continuarán girando hasta el final del ciclo de batido, que es cuando se detienen por completo. Permita que las cuchillas se detengan por completo antes de manipular la base de las cuchillas y los vasos mezcladores.</p> <p>Ponga una junta de sellado y apriete firmemente la base de las cuchillas al vaso o al cuenco ANTES DE mezclar.</p> <p>No llene el vaso más allá de la marca de capacidad máxima ni el cuenco más allá de la marca de llenado de 240 ml.</p> <p>Si durante la operación el vaso mezclador se llega a desenroscar de la base de las cuchillas, apague la máquina y espere a que el motor y las cuchillas se detengan por completo antes de intentar retirar el vaso mezclador y la base de las cuchillas de la base del motor.</p>	
--	---	---

⚠ ADVERTENCIA

  	<p>NO utilice su vaso de 20 onzas (0.6 L) ni su tazón de 8 onzas (240 ml) para calentar ingredientes o licuar líquidos calientes. Los ingredientes y líquidos calientes pueden crear una presión interna la cual podría causar que el vaso explotara provocando una lesión.</p> <p>NO utilice de forma continua su máquina durante más de 75 segundos con el vaso de 20 onzas (0.6 L) o el tazón de 8 onzas (240 ml).</p> <p>Si un vaso se siente caliente al tacto, suelta vapor o se descarga, deje de licuar inmediatamente y apague o desenchufe la licuadora. Permita que el vaso y los ingredientes se enfríen a temperatura ambiente antes de retirar la base de las cuchillas.</p> <p>Las piezas se calentarán con el uso prolongado.</p> <p>NO toque la toma de corriente en la base de la batidora ni el eje acanalado de accionamiento en la base de las cuchillas.</p> <p>Para evitar daños o lesiones personales, NO use los vasos (incluida la base de las cuchillas o las tapas) en el microondas.</p>
--	--



LICUAR

1. Ubique las dos flechas en la base de las cuchillas. Las flechas están una frente a la otra en la base de las cuchillas (consulte la Figura A).

2. Ponga una junta de sellado en la parte inferior de la base de las cuchillas. La junta deberá encajar perfecta y uniformemente alrededor de la rosca.

Nota: No mezcle líquidos calientes en el vaso de 0,6 L o en el cuenco de 240 ml.

No llene el vaso más allá de la capacidad máxima con sólidos o líquidos.

La "CAPACIDAD MÁXIMA" está marcada en el vaso de 0,6 L. La capacidad máxima del cuenco es la línea de llenado de 240 ml.

3. Cargue el vaso o el cuenco (consulte la figura B para ver el orden de carga de los ingredientes).

4. Coloque la base de las cuchillas en el vaso o el cuenco.

5. Gire la base de las cuchillas en el sentido de las agujas del reloj al menos dos giros completos desde el punto de partida hasta que las flechas estén dentro de los rangos marcados en el vaso o cuenco. Si es necesario, continúe girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que las flechas estén dentro de los rangos siguientes (consulte la figura C).

6. Coloque el vaso o el cuenco y la base de las cuchillas en la base de la batidora.

① Si la base del motor no concuerda con el vaso o cuenco mezclador, apriete primero la base de las cuchillas al vaso o cuenco y colóquela de nuevo en la base del motor. Si el problema persiste, póngase en contacto con servicio de atención al cliente de Vitamix para recibir ayuda.

7. Mezcle la receta de acuerdo con sus instrucciones.

8. Si la mezcla deja de circular:

Presione el interruptor de encendido/apagado para detener el motor. Espere hasta que las cuchillas dejen de girar. Retire el vaso o el cuenco y la base de las cuchillas en la base del motor de la batidora. Voltee el vaso. Desenrosque la base de las cuchillas del vaso girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Remueva los ingredientes. Añada líquido si es necesario. Coloque una junta de sellado limpia y seca en la base de las cuchillas. Limpie las roscas de la base de la cuchilla y del vaso o cuenco. Vuelva a colocar la base de las cuchillas según el PASO 5, colóquela en la base de la batidora y continúe mezclando.

9. Al finalizar el ciclo de mezclado, espere hasta que las cuchillas se detengan por completo antes de retirar la tapa o el vaso de la base de la batidora.

10. Si es necesario, use una espátula para retirar salsa, mermelada, compota, mantequilla de cacahuete u otros ingredientes espesos de debajo de las cuchillas, pero solo una vez que la batidora se haya apagado y el vaso haya sido retirado de la base del motor.

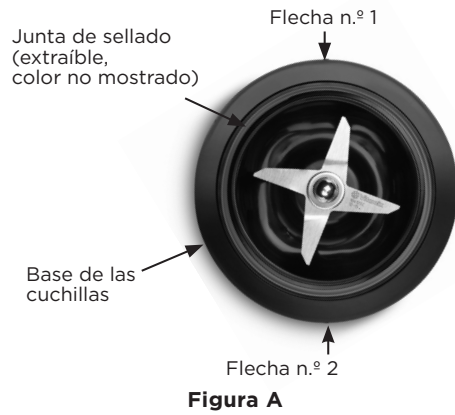


Figura A

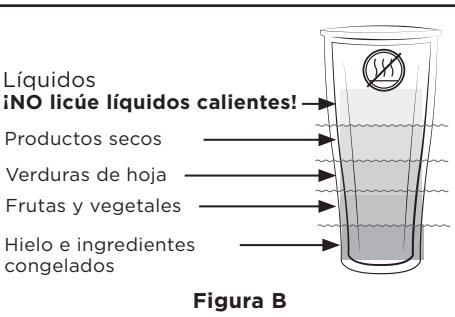


Figura B

CUIDADOS

Lavavajillas:

Los vasos, las tapas, la base de las cuchillas y los sellos son aptos para lavavajillas en la rejilla superior o se pueden lavar y desinfectar con los procedimientos que se indican a continuación. Las juntas deben lavarse y secarse después de cada uso para evitar la acumulación de ingredientes. Las roscas de la base de las cuchillas deben lavarse y secarse después de cada uso para evitar la acumulación de ingredientes.

Limpieza «in situ»:

1. Ubique las dos flechas en la base de las cuchillas. Las flechas están una frente a la otra en la base de las cuchillas (consulte la Figura A).

2. Ponga la junta de sellado limpia y seca en la parte inferior de la base de las cuchillas. La junta deberá encajar perfecta y uniformemente alrededor de la rosca.

NOTA: No mezcle líquidos calientes en el vaso de 0,6 L ni en el cuenco de 240 ml.

3. Llene el vaso o el cuenco hasta la mitad con agua fría y un par de gotas de líquido lavavajillas.

4. Coloque la base de las cuchillas en el vaso.

5. Gire la base de las cuchillas en el sentido de las agujas del reloj al menos dos giros completos desde el punto de partida hasta que las flechas estén dentro de los rangos marcados en el vaso. Si es necesario, continúe girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que las flechas estén dentro de los rangos siguientes (consulte la Figura C).

6. Coloque el vaso y la base de las cuchillas en la base de la batidora.

7. Presione el interruptor de encendido/apagado. Aumente poco a poco la velocidad hasta la 10 y encienda la máquina durante 30 a 60 segundos.

8. Reduzca la velocidad a la 1. Presione el interruptor de Encendido/Apagado.

9. Desenrosque lentamente la base de las cuchillas del vaso o cuenco.

10. Enjuague y escurra todas las piezas.

Para desinfectar:

1. Siga las instrucciones de limpieza indicadas anteriormente en los PASOS 1-2.

Nota: No mezcle líquidos calientes en el vaso de 0,6 L ni en el de 240 ml.

2. Llene el vaso o el cuenco hasta la mitad con agua fría y 1/2 cucharadita de lejía líquida.

3. Coloque la base de las cuchillas en el vaso o el cuenco.

4. Gire la base de las cuchillas en el sentido de las agujas del reloj al menos dos giros completos desde el punto de partida hasta que las flechas estén dentro de los rangos marcados en el vaso o cuenco. Si es necesario, continúe girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que las flechas estén dentro de los rangos siguientes (consulte la figura C).

5. Coloque el vaso o el cuenco y la base de las cuchillas en la base de la batidora.

6. Presione el interruptor de encendido/apagado. Aumente poco a poco la velocidad hasta la 10 y encienda la máquina durante 30 a 60 segundos.

7. Reduzca la velocidad a la 1. Presione el interruptor de encendido/apagado.

8. Deje reposar la mezcla en el recipiente durante 1½ minutos más.

9. Desenrosque lentamente la base de las cuchillas del vaso.

10. Vierta la mezcla de lejía. Deje secar al aire.

11. No enjuagar después de desinfectar.

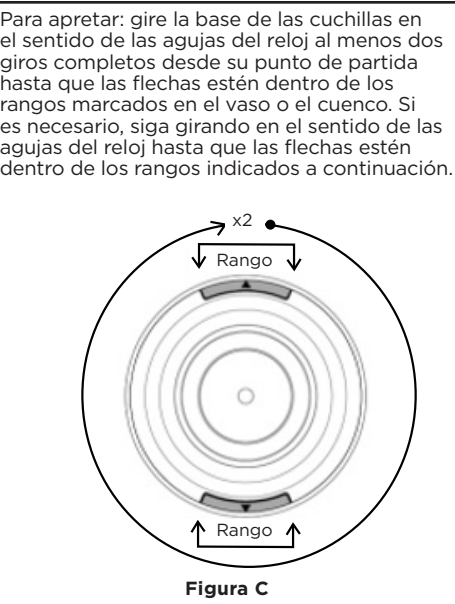


Figura C

GARANTÍA COMPLETA DE 3 AÑOS PARA VASOS Y COMPONENTES VENDIDOS POR SEPARADO**1. ALCANCE DE LA GARANTÍA.**

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") garantiza que los vasos ("vasos"), las tapas, el conjunto de cuchillas y los sellos (llamados en conjunto e individualmente "Componente") que se compre por separado de la base-motor de la licuadora estará libre de material o mano de obra y que resistirá el desgaste por el uso doméstico habitual durante 3 años a partir de la fecha de compra. Vitamix reparará sin cargo el Vaso o el Componente con defectos, en el plazo de los 30 días siguientes a la recepción del producto devuelto. Si, a la sola discreción de Vitamix, el Vaso o el Componente defectuoso no se puede reparar, Vitamix elegirá a (A) sustituir el Vaso o Componente de forma gratuita o (B) le reembolsará el precio de compra completo al propietario, a menos que Vitamix reciba un aviso por escrito con antelación que indique la preferencia de dicha persona.

2. NO ALCANZADO POR LA GARANTÍA.

Esta garantía se aplica solamente a los propietarios para uso doméstico normal. Esta garantía no cubre los cambios estéticos que no afecten el rendimiento, como la decoloración, los efectos resultantes del uso de abrasivos o limpiadores o la acumulación de alimentos. Esta garantía solo es válida si el Vaso y/o el Componente se utiliza de acuerdo con las instrucciones, advertencias y protecciones contenidas en el manual del propietario.

Vasos: Moler determinadas hierbas y especias en el vaso/taza dejará marcas en el vaso/taza y podría provocar el desgaste prematuro de las cuchillas. Los rastros de hierbas arenosas, abrasivas y gruesas también provocarán el desgaste prematuro de las cuchillas. Las hierbas pueden contener aceites volátiles. El vaso/taza retendrá los aceites y esto provocará una decoloración permanente. El vaso/taza y las cuchillas no están cubiertas por la garantía de Vitamix en esos casos.

Vitamix no será responsable por el costo de ninguna reparación de garantía no autorizada.

LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA SON LAS SOLUCIONES EXCLUSIVAS PARA EL COMPRADOR Y LA ÚNICA RESPONSABILIDAD DE VITAMIX SEGÚN ESTA GARANTÍA. NINGÚN EMPLEADO O REPRESENTANTE DE VITAMIX ESTÁ AUTORIZADO PARA PROPORCIONAR CUALQUIER GARANTÍA ADICIONAL NI REALIZAR NINGUNA MODIFICACIÓN A ESTA GARANTÍA QUE PUEDA SER VINCULANTE PARA VITAMIX. EN CONSECUENCIA, EL COMPRADOR NO DEBE FIARSE DE NINGUNA DECLARACIÓN ADICIONAL HECHA POR EMPLEADOS O REPRESENTANTES DE VITAMIX. EN NINGÚN CASO, YA SEA A RAÍZ DE UN CONTRATO, UNA INDEMNIZACIÓN, UNA GARANTÍA, UN DERECHO DE DAÑOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), UNA RESPONSABILIDAD OBJETIVA U OTRO MOTIVO, VITAMIX SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, INCIDENTAL O MEDIATO, QUE INCLUYA, ENTRE OTROS, EL LUCRO CESANTE O LA PÉRDIDA DE INGRESOS.

Algunos estados no permiten límites sobre las garantías. En dichos estados, las limitaciones mencionadas podrían no aplicarse. Fuera de los EE. UU. y Canadá, pueden aplicarse otras garantías.

3. QUÉ ANULA ESTA GARANTÍA.

El abuso, uso incorrecto o negligente, alteración del Vaso o del Componente o de la base-motor, la exposición a condiciones anormales o extremas, o no seguir las instrucciones de funcionamiento, anulará esta garantía.

La garantía también es nula si alguien que no sea Vitamix o un proveedor de servicios de Vitamix autorizado realiza reparaciones a la máquina, el Vaso, el componente o cualquier pieza del conjunto de hojas, o cualquier pieza sujeta a esta garantía se utiliza en combinación con una base-motor o recipiente que no esté autorizado expresamente por Vitamix.

4. CÓMO OBTENER UNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN CONFORME A ESTA GARANTÍA.

En el caso de que el Vaso o el Componente necesite mantenimiento o reparación, llame a Servicios de Atención al Cliente de Vitamix al 1.800.848.2649. Se le requerirá que proporcione una fecha de compra y comprobante de compra de cualquier producto que no haya sido registrado ante Vitamix. Para productos alcanzados por esta garantía, se le brindará un número de autorización de devolución, instrucciones de envío actualizadas y una etiqueta de retiro de devolución prepaga. Vitamix pagará los costos de envío estándar para la devolución de un vaso o componente del vaso para el mantenimiento y reparación bajo garantía, y por la devolución del producto al usuario después de su reparación o sustitución. El comprador es responsable de abonar los costos de pedidos de envío especiales. Dentro de los Estados Unidos y Canadá, esta garantía se hace efectiva directamente a través de Vita-Mix® Corporation. Para obtener una lista de distribuidores de Vitamix, visite https://www.vitamix.com/vr/en_us/international-support.

Se considerará que ha aceptado el producto devuelto "en el estado en que se encuentra" al momento de la entrega, salvo que notifique a Vitamix de algún problema, incluido el daño ocasionado durante el envío, dentro de las 48 horas posteriores a la entrega.






United States

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com




Canada

Vita-Mix® Corporation
200-1701 Shepherd Street East
Windsor, Ontario N8Y 4Y5
1.800.848.2649
service@vitamix.com




SIMBOLI

	Avvertenze e precauzioni
	Non toccare MAI i componenti in movimento
	NON utilizzare il bicchiere da 600 ml o il vasetto da 240 ml per riscaldare gli ingredienti o per miscelare liquidi caldi
	I componenti si surriscaldano dopo un uso prolungato. NON toccare la bussola della base del frullatore o la dentellatura della base lame
	Per evitare danni a oggetti o lesioni personali, NON utilizzare i bicchieri (compresa la base lame o i coperchi) nel forno a microonde

⚠ AVVERTENZA

 	<p>Per evitare lesioni, NON TOCCARE MAI I COMPONENTI IN MOVIMENTO. Mantenere mani e utensili lontani da boccali e bicchieri durante la miscelazione. NON avvicinare dita o utensili alle lame mentre sono in funzione.</p> <p>Le lame continuano a girare e poi si arrestano al termine del ciclo di frullatura. Prima di maneggiare la base lame e i contenitori attendere che le lame si siano fermate completamente.</p> <p>Posizionare una guarnizione pulita e asciutta, quindi fissare saldamente la base lame al bicchiere o al vasetto PRIMA di avviare la miscelazione.</p> <p>Non riempire il bicchiere oltre la linea di capacità indicata o il vasetto oltre la linea di riempimento di 240 ml.</p> <p>Se il bicchiere si allenta sulla base lame durante la frullatura, spegnere l'apparecchio e attendere che il motore e le lame si arrestino completamente prima di rimuovere il bicchiere e la base lame dalla base motore.</p>	

⚠ AVVERTENZA

 	<p>NON utilizzare il bicchiere da 600 ml o il vasetto da 240 ml per riscaldare gli ingredienti o per frullare liquidi caldi. Se si riscaldano gli ingredienti o i liquidi, si crea una pressione interna che potrebbe provocare la rottura del bicchiere e lesioni all'utilizzatore.</p> <p>Se si utilizza il bicchiere da 600 ml o il vasetto da 240 ml, NON utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per più di 75 secondi.</p> <p>Se un bicchiere diventa caldo al tatto o se si notano fuoriuscite o vapore, interrompere immediatamente l'operazione e spegnere il frullatore, scollegandolo dall'alimentazione, se necessario. Prima di rimuovere la base lame, lasciar raffreddare il bicchiere e gli ingredienti fino a temperatura ambiente.</p> <p>I componenti si surriscaldano dopo un uso prolungato.</p> <p>NON toccare la bussola nella base del frullatore o la dentellatura nella base lame.</p> <p>Per evitare danni a oggetti o lesioni personali, NON utilizzare i bicchieri (compresa la base lame o i coperchi) nel forno a microonde.</p>	



FRULLATURA

1. Individuare le due frecce sulla base lame. Le frecce si trovano alle due estremità opposte della base lame (vedere figura A).
2. Posizionare una guarnizione pulita e asciutta sulla filettatura inferiore della base lame (vedere figura A). La guarnizione deve aderire saldamente e in modo uniforme alla filettatura.

Nota: **Non miscelare liquidi caldi nel bicchiere da 600 ml o nel vasetto da 240 ml. Non riempire il bicchiere di solidi o liquidi oltre la capacità massima. Sul bicchiere da 600 ml è contrassegnata l'indicazione "CAPACITÀ MASSIMA". La capacità massima del bicchiere è la linea di riempimento da 240 ml.**

3. Riempire il bicchiere o il vasetto (per l'ordine degli ingredienti, vedere figura B).
4. Posizionare la base lame sul bicchiere o vasetto.
5. Ruotare la base lame in senso orario compiendo almeno due giri dal punto di partenza, fino a quando le frecce non si troveranno all'interno degli intervalli contrassegnati sul bicchiere o sul vasetto. Se necessario, continuare a ruotare in senso orario fino a quando le frecce non si troveranno all'interno degli intervalli mostrati di seguito (vedere figura C).
6. Posizionare il bicchiere o il vasetto e la base lame sulla base motore del frullatore.

① Se la base motore del frullatore non riconosce il bicchiere o vasetto, serrare la base lame in senso orario sul bicchiere o vasetto e riposizionarla sulla base motore. Se il problema non viene corretto, contattare l'assistenza clienti Vitamix per ricevere aiuto.

7. Miscelare la ricetta seguendo le istruzioni.
8. Se gli ingredienti non si muovono all'interno del contenitore:

Premere il pulsante On/Off per arrestare il motore. Attendere fino a quando le lame non smetteranno di ruotare. Rimuovere il bicchiere o vasetto e la base lame dalla base motore del frullatore. Capovolgere il bicchiere. Svitare la base lame ruotando in senso antiorario. Mescolare gli ingredienti. Se necessario, aggiungere liquidi. Posizionare una guarnizione pulita e asciutta sulla base lame. Pulire la filettatura della base lame e del bicchiere o vasetto. Riavvitare la base lame seguendo il PASSAGGIO 5, riposizionare sulla base del frullatore e proseguire con la miscelazione.

9. Al termine della miscelazione, attendere che le lame si arrestino completamente prima di togliere il boccale o il coperchio dalla base del frullatore.
10. Se necessario, utilizzare una spatola o un raschietto Vitamix per rimuovere salse, marmellate, gelatine, burro di arachidi o altri ingredienti densi da sotto le lame, ma solo dopo aver spento il frullatore e dopo aver rimosso il boccale dalla base motore.

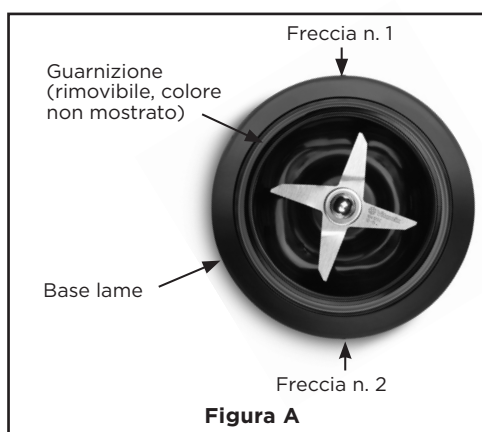


Figura A

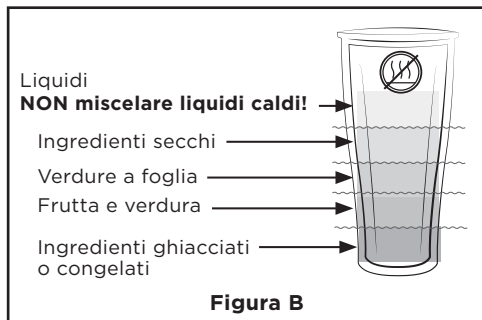


Figura B

Per serrare: ruotare la base lame in senso orario compiendo almeno due giri dal punto di partenza, fino a quando le frecce non si troveranno all'interno degli intervalli contrassegnati sul bicchiere o sul vasetto. Se necessario, continuare a ruotare in senso orario fino a quando le frecce non si troveranno all'interno degli intervalli mostrati di seguito.

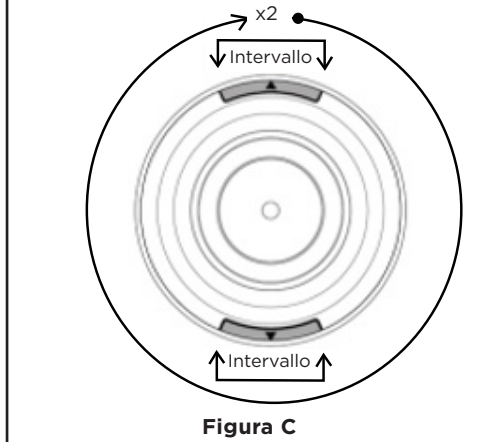


Figura C

MANUTENZIONE

Lavastoviglie:

Le tazze, i coperchi, la base della lama e le guarnizioni sono lavabili in lavastoviglie nel cestello superiore o possono essere lavate e igienizzate con le procedure seguenti. Le guarnizioni devono essere lavate e asciugate dopo ciascun utilizzo per evitare accumuli di ingredienti e incrostazioni. La filettatura della base lame deve essere lavata e asciugata dopo ciascun uso per evitare accumuli di ingredienti e incrostazioni.

Pulizia interna:

1. Individuare le due frecce sulla base lame. Le frecce si trovano alle due estremità opposte della base lame (vedere figura A).
2. Posizionare una guarnizione pulita e asciutta sulla filettatura inferiore della base lame (vedere figura A). La guarnizione deve aderire saldamente e in modo uniforme alla filettatura.

Nota: **non miscelare liquidi caldi nel bicchiere da 600 ml o nel vasetto da 240 ml.**

3. Riempire il bicchiere o vasetto per metà di acqua fredda e aggiungere un po' di sapone liquido per stoviglie.
4. Posizionare la base lame sul bicchiere o vasetto.
5. Ruotare la base lame in senso orario compiendo almeno due giri dal punto di partenza, fino a quando le frecce non si troveranno all'interno degli intervalli contrassegnati sul bicchiere o sul vasetto. Se necessario, continuare a ruotare in senso orario fino a quando le frecce non si troveranno all'interno degli intervalli mostrati di seguito (vedere figura C).
6. Posizionare il bicchiere o il vasetto e la base lame sulla base motore del frullatore.
7. Premere Avvio/Arresto. Aumentare lentamente la velocità fino a 10 e frullare per 30-60 secondi.
8. Ridurre la velocità a 1. Premere Avvio/Arresto.
9. Svitare lentamente la base lame dal bicchiere o vasetto.
10. Sciacquare e scolare tutti i componenti.

Disinfezione

1. Seguire le istruzioni per la pulizia indicate nei PASSAGGI 1-2 qui sopra.

NOTA: **non miscelare liquidi caldi nel bicchiere da 600 ml o nel vasetto da 240 ml.**

2. Riempire il bicchiere o vasetto per metà di acqua fredda e aggiungere 1-2 cucchiaini di candeggina.
3. Posizionare la base lame sul bicchiere o vasetto.
4. Ruotare la base lame in senso orario compiendo almeno due giri dal punto di partenza, fino a quando le frecce non si troveranno all'interno degli intervalli contrassegnati sul bicchiere o sul vasetto. Se necessario, continuare a ruotare in senso orario fino a quando le frecce non si troveranno all'interno degli intervalli mostrati di seguito (vedere figura C).
5. Posizionare il bicchiere o il vasetto e la base lame sulla base motore del frullatore.
6. Premere Avvio/Arresto. Aumentare lentamente la velocità fino a 10 e frullare per 30-60 secondi.
7. Ridurre la velocità a 1. Premere Avvio/Arresto.
8. Lasciar agire il liquido nel boccale ancora per 1 minuto e ½.
9. Svitare lentamente la base lame dal bicchiere o vasetto.
10. Svuotare il contenitore. Lasciar asciugare all'aria.
11. Non risciacquare.

3 ANNI DI GARANZIA COMPLETA SU TAZZE E COMPONENTI VENDUTI SEPARATAMENTE

1. CHE COSA È COPERTO.

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") garantisce che i contenitori ("Cups"), i coperchi, la base della lama e le guarnizioni (collettivamente e singolarmente denominati "Component") che vengono acquistati separatamente dalla base motore del miscelatore saranno esenti da difetti di materiale o di lavorazione e resisteranno all'usura del normale uso domestico per 3 anni dalla data di acquisto. Vitamix provvederà, entro 30 giorni dal ricevimento del prodotto restituito, a riparare gratuitamente il componente difettoso. Se, a sola discrezione di Vitamix, il componente guasto non può essere riparato, Vitamix sceglierà di (A) sostituire gratuitamente il componente difettoso oppure (B) rimborsare l'intero prezzo di acquisto al proprietario, a meno che Vitamix non riceva una comunicazione scritta di preferenza del proprietario.

2. CIÒ CHE NON È COPERTO.

La presente Garanzia si applica solo agli apparecchi per uso domestico ordinario. La presente Garanzia non copre le modifiche estetiche che non influiscono sulle prestazioni, come lo scolorimento o gli effetti dell'uso di abrasivi o detergenti o la formazione di alimenti. Questa garanzia è valida solo se il contenitore e/o il componente viene utilizzato in conformità con le istruzioni, le avvertenze e le misure di sicurezza contenute nel manuale del proprietario.

La macinazione di alcune erbe e spezie nel contenitore/ciotola si traduce in un danneggiamento estetico del contenitore/ciotola e può causare l'usura prematura delle lame. Tracce di sabbia, grana grossa ed erbe abrasive causano anche l'usura prematura delle lame. Le erbe possono contenere oli volatili, far sì che il contenitore/tazza trattenga gli oli e provocare uno scolorimento permanente. Il contenitore/ciotola e le lame non sono coperti dalla garanzia Vitamix in queste circostanze.

Vitamix non si assume alcuna responsabilità per i costi di riparazioni in garanzia non autorizzate.

LA RIPARAZIONE, LA SOSTITUZIONE O IL RIMBORSO DEL PREZZO DI ACQUISTO SONO I RIMEDI ESCLUSIVI DELL'ACQUIRENTE E L'UNICA RESPONSABILITÀ DI VITAMIX NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA. NESSUN DIPENDENTE O RAPPRESENTANTE DI VITAMIX È AUTORIZZATO A FARE QUALSIASI GARANZIA SUPPLEMENTARE O QUALSIASI MODIFICA A QUESTA GARANZIA CHE PUÒ ESSERE VINCOLANTE PER VITAMIX. DI CONSEGUENZA, L'ACQUIRENTE NON DEVE FARE AFFIDAMENTO SULLE DICHIARAZIONI AGGIUNTIVE FATTE DA QUALSIASI DIPENDENTE O RAPPRESENTANTE DI VITAMIX. IN NESSUN CASO, SIA IN BASE AL CONTRATTO, INDENNITÀ, GARANZIA, TORTO (INCLUSA LA NEGLIGENZA), RESPONSABILITÀ OGGETTIVA O ALTRO, VITAMIX SARÀ RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO SPECIALE, INDIRETTO, INCIDENTALE O CONSEGUENZIALE, INCLUSI, SENZA LIMITAZIONE, PERDITA DI PROFITTO O DI REDDITO.

Alcuni stati non consentono limiti di garanzia. In tali stati, le limitazioni di cui sopra potrebbero non essere applicabili. Al di fuori degli Stati Uniti e del Canada, possono essere applicate altre garanzie.

3. COSA INVALIDA QUESTA GARANZIA.

L'abuso, l'uso improprio, l'uso negligente, l'alterazione del contenitore o del componente o della base del motore, l'esposizione a condizioni anomale o estreme, o la mancata osservanza delle istruzioni per l'uso, invalideranno la presente garanzia.

La Garanzia decade anche nel caso in cui le riparazioni alla macchina, al contenitore, ai componenti o alla base del motore siano eseguite da qualcuno diverso da Vitamix o da un Servizio Assistenza autorizzato Vitamix o se qualsiasi parte soggetta a questa Garanzia viene utilizzata in combinazione con una base motore o un contenitore non espressamente autorizzato da Vitamix.

4. COME OTTENERE L'AUTORIZZAZIONE AL RESO AI SENSI DELLA PRESENTE GARANZIA.

Nel caso in cui il Contenitore o il Componente abbia bisogno di assistenza o riparazione, si prega di contattare il Servizio Clienti Vitamix al numero 1.800.848.848.2649. Ti verrà chiesto di fornire la data di acquisto e la prova di acquisto per qualsiasi prodotto che non è stato registrato presso Vitamix. Per i prodotti soggetti a questa Garanzia ti verrà fornito un numero di autorizzazione al reso, istruzioni di spedizione aggiornate e un'etichetta di ritiro prepagata. Vitamix pagherà le spese di spedizione standard per la restituzione di un contenitore o di un componente del contenitore per l'assistenza e la riparazione in garanzia e per la spedizione di ritorno del prodotto dopo la riparazione o la sostituzione in garanzia. L'acquirente è responsabile per i costi delle richieste di spedizione speciali. Negli Stati Uniti e in Canada, questa garanzia viene onorata direttamente attraverso la Vita-Mix® Corporation. Per un elenco dei distributori Vitamix, visita https://www.vitamix.com/vr/en_us/international-support.

Si riterrà che il prodotto venga restituito "così com'è" al momento della consegna, a meno che non si notifichi a Vitamix qualsiasi problema, compresi i danni di spedizione, entro 48 ore dalla consegna.

United States

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com

Canada

Vita-Mix® Corporation
200-1701 Shepherd Street East
Windsor, Ontario N8Y 4Y5
1.800.848.2649
service@vitamix.com



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 EE. UU.
1.800.848.2649 / 1.440.235.4840
vitamix.com